



Вкусный кокосовый торт с шоколадной глазурью.

Ингредиенты:

тесто:

- сливочное масло (или маргарин) - 200 г
- сахар - 200 г
- мука - 200 г
- разрыхлитель - 1 ч.л.
- яйца - 4 шт.
- молоко - 4 ст.л.
- какао - 4 ст.л.

для пропитки:

- молоко - около 10 ст.л.

начинка:

- молоко - 0,5 л
- манная крупа - 6 ст.л.

- сливочное масло - 150 г
- кокосовая стружка - 150-200 г

глазурь:

- темный шоколад (или молочный) - 200 г
- сливки 30% - 100 мл

Приготовление:

Для приготовления теста соединить вместе все сухие ингредиенты: просеянную муку, разрыхлитель, какао.

Масло взбить с сахаром,



добавить по одному яйца, а затем молоко. Тщательно перемешать. Соединить с сухими ингредиентами, добавляя по чуть-чуть сухую смесь. Форму для выпечки (у меня 23,5 см) застелить пергаментной бумагой. Выложить тесто в форму, разровнять. Выпекать при температуре 160-180 градусов 20-30 минут.

Для приготовления начинки, в кипящее молоко всыпать тонкой струйкой манку, постоянно размешивая, довести до кипения и варить несколько минут до готовности.



Остудить. Взбить смесь, добавив размягченное масло и сахар.



Растопить кокосовые стружки



и помешать



Напечь первый корж в разъемной форме. Каждый следующий корж пропитать молоком.



Затем - второй корж и оставшиеся начинку



Полить торт глазурью (или хотя бы на банановых блинчиках)



Полить торт глазурью.



Украсить торт Кокосовый рай или Баунти - по вкусу.



[Продукты для приготовления](#)