

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pan di Spagna
crema bianca
due cucchiataie di cocco liofilizzato
panna.

INGREDIENTI PER LA CREMA

2 tuorli
4 cucchiari di farina
5 cucchiari di zucchero
mezzo l di latte
buccia di limone.

PREPARAZIONE

1 Preparare la crema: mescolare bene i tuorli con lo zucchero indi aggiungere, pian piano la farina ed il latte. Porre sul fuoco,aggiungere una buccia di limone per aromatizzare. Girare col cucchiaino di legno finchè non compaiono le prime bolle.

Tagliare il Pan di Spagna in tre strati,farcire con la crema bianca, in cui sono state mescolate due cucchiainate di cocco.

Nella parte superiore,stendere uno strato di panna e un pò di cocco.

2 Questa torta è semplice, veloce e piace.