

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cocco e menta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



PER IL PAN DI SPAGNA AL COCCO

3 uova
75 g di zucchero
70 g di farina 00
30 g di cocco grattugiato.

PER LA CREMA PASTICCERA AL COCCO

3 tuorli
1 lattina di latte di cocco (400 gr)
120 g di zucchero
20 g di farina.

INOLTRE

sciroppo di menta
200 g di cioccolato fondente
100 g di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

1 Preparete il pan di spagna al cocco: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 15 minuti. Unite la farina ed il cocco grattugiato e mescolare delicatamente. Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm e versateci il composto. Infornate a 170°C per 35 minuti.

Preparete la crema pasticcera al cocco: montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il latte di cocco e trasferite in una casseruola, fate cuocere a fiamma bassa fino a quando la crema non comincia ad addensare, continuate la cottura per 3 minuti.

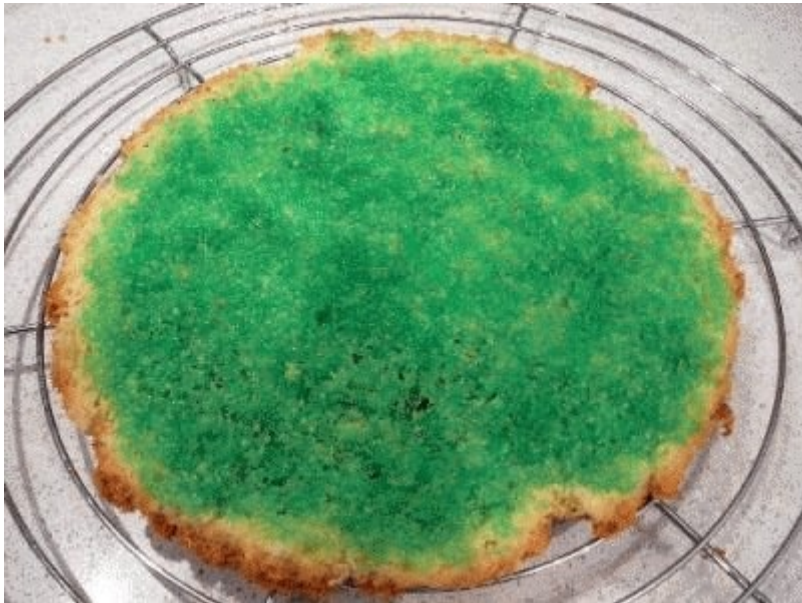
Adesso potete montare la torta.



2 Tagliate il pan di spagna in due.



3 Bagnate le due parti con lo sciroppo di menta.



4 E farcite con la crema al cocco.



5 Ricoprite con il secondo disco di pan di spagna.



6 Fate fondere il cioccolato fondente ed il cioccolato bianco.



- 7 Coprite la torta con il cioccolato fondente e con il cioccolato bianco messo in modo disordinato.



8 Con uno stuzzicadenti formate dei ghirigori.





9 Mettete in frigo 2 ore e servite.

