

Tarta kokosowa z karmelizowanym ananasem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 19 Stycznia 2014r. o 20:39

Tagi: krusze ciasto, karmelizowany ananas, tarta, orzechy włoskie, wiórki kokosowe,

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka desery

Rodzaj kuchni: francuska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	1	szklanka	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
margaryna	100	g	nabiał
cukier puder	2	łyżka	dodatki
wiórki kokosowe	1,5	szklanka	dodatki
orzechy włoskie	1	szklanka	dodatki
ananas świeży	1	szt.	owoce
woda	1/2	szklanka	płyny i sosy
cukier	1	szklanka	dodatki
margaryna	1/2	kostka	nabiał

Opis

Z mąki, margaryny (100g), jajka (1 szt.) i cukru pudru zagnieść krusze ciasto i wyłożyć nim formę na tarte o średnicy 26 cm. Odstawić do lodówki.

Margarynę (1/2 kostki) utrzeć z jajkami (2 szt.), dodać wiórki, cukier (1/2 szklanki) i starte lub posiekany orzechy.

Wymieszać. Wyłożyć na ciasto. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 35 minut.

Wodę z cukrem (1/2 szklanki) zagotować, dodać obranego i pokrojonego ananasa i gotować na niewielkim ogniu aż płyn odparuje. Doprawić mieszanką przypraw do dań słodkich.

Wystudzoną tartę podawać z ananasem. Smacznego :)



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Caną:

Liczba kalorii: