

Torta al cocco e cioccolato

circa 24 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

200 g di noce di cocco
grattugiata
150 g di farina
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di Epifin Dr. Oetker
2 c. da tavola di cacao in polvere
200 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
225 g di burro ammorbidito
5 uova
2 c. da tavola di Malibu® (liquore
di cocco)
100 g di cioccolato fondente

Copertura:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr.
Oetker
6 dl di latte
300 g di panna acidula
2 bustine di Fissante per panna
Dr. Oetker

Decorazione:

pistacchi tritati

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Dorare le scaglie di cocco in una padella senza aggiungere grassi. Versare tutto in un piatto e lasciare raffreddare mettendone da parte 50 g per la decorazione.

2 Pasta:

Mescolare le scaglie di cocco, la farina con il lievito, l'Epifin e il cacao in polvere. Aggiungere gli ingredienti restanti tranne il cioccolato e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Tritare grossolanamente il cioccolato e incorporarlo all'impasto. Stendere uniformemente il composto nella teglia preparata in precedenza.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato e fare raffreddare il pan di Spagna su una griglia.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Copertura:

Preparare la crema budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e riporre in **frigorifero per ca. 60 minuti**.

Montare la panna acidula con il fissante per panna, incorporare il budino e distribuire il composto sul pan di Spagna.

3 Decorazione:

Prima di servire, cospargere con i pistacchi e la noce di cocco grattugiata e tagliare in rettangoli delle dimensione desiderate.

