

# Kókuszos angyal szelet



## ÖSSZETEVŐK

### TÉSZTA

	g
Víz	285
Kókuszreszelék	50
Angel Cake	500

### KRÉM

	g
Víz	20
Italmax	500
Cotto Kókuszt	100
Classic Kókuszt	50

## TECHNOLÓGIA

- Az **Angel Cake**-t a vízzel együtt 5 percig közepes fokozaton keverjük ki, majd a kókuszreszeléket kézzel adjuk hozzá. Öntsük sütőpapírral bélelt 20x60 cm-es keretbe, majd süssük készre 160-170°C-on. Sütés után a piskótát hagyjuk kihűlni.
- A **Cotto Kókuszt** és a **Classic Kókuszt** a vízzel együtt keverjük el, majd adjuk hozzá a felvert **Italmaxhoz**. Kenjük a kész krémet a kihűlt Angel piskótára. A krémmel lekent piskótát hűtőben pihentessük, majd hűtés után szeleteljük.
- Szeletelés után szórócukorral, szeletelt mandulával vagy ízlés szerint díszítsük.