

# Fagure de miere cu cocos

Un desert rafinat

despre 6 porții



grad de dificultate mediu

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### De pregătit în prealabil:

2 cutii compot de ananas bucăți (500 g) (mărunțit, fiecare cu masa scursă de circa 340 g)

### Pentru aluat:

375 g făină  
1 plic Drojdie Dr. Oetker  
50 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 praf sare  
1 ou  
200 ml lapte cald  
50 g unt sau margarină moale

### Pentru cremă:

100 g miere de salcâm  
150 g unt  
75 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
5 linguri smântână dulce (32% grăsime)  
150 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

### Pentru umplură:

125 g zahăr  
750 ml suc de ananas din compot , eventual completat cu apă  
2 picuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker  
400 ml smântână dulce (35% grăsime) sau frișcă lichidă

## 1 Pregătirea:

Pentru pregătirea compotului, ananasul mărunțit se lasă într-o sită la scurs. Se colectează sucul și se măsoară 750 ml. Se completează cu apă, dacă e nevoie.

## 2 Aluat:

Se cerne făina într-un vas, apoi se amestecă cu drojdia uscată. Se adaugă zahărul, zahărul vanilinat, sarea, oul, laptele și untul (sau margarina). Ingredientele se amestecă cu mixerul cu paletele de frământat, la început la viteză mică, apoi la viteză mare, circa 5 minute până la obținerea unui aluat omogen. Aluatul acoperit se lasă într-un loc cald la dospit, până când își mărește vizibil volumul.

## 3 Crema:

Se încălzesc într-o oală, amestecând continuu, mierea, untul, zahărul vanilinat și frișca. Se lasă să fiarbă puțin. Se încorporează fulgii de nucă de cocos. Compoziția se lasă să se răcească, timp în care se mai amestecă din când în când.

**4 Umplutură:**

Se prepară din praful de Pudding, zahăr și sucul de ananas - conform indicațiilor de pe plic, dar cu ingredientele specificate - o budincă. Aceasta se toarnă într-un vas și se acoperă apoi cu o folie de prospețime. Budinca se lasă să se răcească. Frișca se bate spumă tare. Budinca răcită se mai amestecă o dată, apoi se încorporează frișca.

**5 Prepararea:**

Peste aluat se presară puțină făină, se scoate din vas pe un blat tapetat ușor cu făină și se mai frământă puțin, apoi se întinde într-o tavă (30x40 cm, unsă). Crema de miere și fulgi de cocos se toarnă deasupra și se întinde omogen. Aluatul se mai acoperă o dată și se mai lasă la dospit într-un loc cald până când își mărește vizibil volumul. Tava se introduce în cuptor și se coace la 180° cca 15 minute. Tava se așază pe un grătar de bucătărie și prăjitura se lasă să se răcească. Blatul de prăjitură se taie în patru și fiecare bucată se taie - transversal - în două foi. Crema de budincă și frișcă se întind omogen peste foaia de jos. Foaia de deasupra se așază peste cremă și se apasă ușor. Se lasă la frigider două-trei ore.

**Tip from the Test Kitchen**

- În loc de fulgi de nucă de cocos puteți folosi la prepararea cremei aceeași cantitate de alune sau de migdale curățate și tocate.