



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 18 minut  175 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 8 łyżek
- mąka - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- budyń śmietankowy lub waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- 60 ml adwokata - 1 sztuka
- małe bezy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Upiec biskopt z 4 jajek, 8 łyżek cukru i mąki oraz proszku do pieczenia. Wystudzić.
2. Masa: 1 budyń ugotować w 1/2 l mleka z 3 łyżkami cukru. Ostudzić.
3. 1 i 1/2 kostki Kasi utrzeć do tego dodać budyń i 2 kieliszki adwokata (najlepiej jak jest bardzo gęsty).
4. Rozłożyć na biskopt, na to poukładać bezy, połączyć adwokatem.
5. Na bezy rozłożyć równomiernie uprażony w garnku kokos ok. 100 g z 1 łyżką masła i 1 łyżką cukru.