
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- olej - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- cukier puder - 0.75 szklanek
- żółtko - 4 sztuki
- ananas - 1 puszka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- galaretki ananasowe - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, po jednym żółtku.
2. Do masy dodać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia, wymieszać, dodać olej. Upiec biszkopt.
3. Budyń rozrobić w 1/2 szkl. wody. Ugotować go na soku z ananasów. Powinna być szkl. soku (można resztę uzupełnić, dolewając wodę). Z tego soku ugotować budyń (będzie wyglądał jak kisiel) i wystudzić.
4. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodając po jednym żółtku, dodać wystudzony budyń.
5. Do masy dodać połowę ananasów pokrojonych w małe kawałki.
6. Biszkopt nasączyć wodą z dodatkiem soku z cytryny i cukru, na to wyłożyć masę i ułożyć resztę krążków ananasów pokrojonych w ćwiartki. Zalać tężejącą galaretką. Smacznego!