



Biskopt z ananase

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- ocet - 1 łyżka
- woda przegotowana zimna - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- sok z ananasów z puszki - 1 opakowanie
- mąka tortowa - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki

beza

- białko - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Z podanych składników upiec biskopt i ostudzić.
2. Masa: Sok z dużej puszki ananasów uzupełnić wodą do jednej szklanki i na tym ugotować budyń, dodając jedną łyżkę mąki i jedną łyżkę cukru.
3. Kostkę Kasi utrzeć z 4 żółtkami dodawać po trochu ugotowany budyń.
4. Do utartej masy dodać pokrojone w kostkę odsączone ananasy.
5. Beza: Białka ubić z cukrem, dodać wiórki i upiec na złoty kolor w temp. 180 stopni, piec na papierze do pieczenia. Ostudzoną beze położyć na masę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl