



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170-180 °C 

## Składniki:

### krem

- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 30 dekagramów

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### polewa

- cukier - 6 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- woda - 4 łyżki
- margaryna Kasia - 1 gram

## Sposób przygotowania:

1. Masa kokosowa: Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Wsypać wiórki kokosowe i mieszając gotować ok.20 min.
3. Dodać Kasię i gotować aby ją rozpuścić. Ostudzić.
4. Ciasto: Białka ubić,dodać cukier,ubijać.
5. Dodać żółtka i dalej ubijać. Dodać resztę składników. Dokładnie połączyć wszystko.