
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto 1

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka krupczatka - 5 łyżek

ciasto 2

- białko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 30 dekagramów

masa

- brzoskwinie - 1 puszka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 2 łyżeczki
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto 1: Oddziel żółtka od białek, białka ubij na pianę, dodaj cukier, żółtka, na końcu mąkę. Piecz na blasze wyłożonej papierem 15-20 minut w 180°C.
2. Ciasto 2: Białka ubij na sztywno, dodaj cukier, wymieszaj z wiórkami. Piecz na blasze wyłożonej papierem 20 minut w 180°C.
3. Masa: brzoskwinie osącz, zalewę zagotuj.
4. W kubeczku rozprowadź proszek budyniowy, żółtka, cukier i 2 łyżki wody, wlej do gotującej się zalewy, ugotuj jak budyń.
5. Zimny zmiksuj z Kasią. Brzoskwinie drobno pokrój, wymieszaj z masą.
6. Ostudzone 1 ciasto posmaruj masą i przykryj ciastem 2.