



przepisy.pl

Budyniowiec z nutą fantazji



45 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



60 minut



180 °C



Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko - 1 litr
- cukier - 3 łyżki
- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- świeże gruszki - 2 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- sok z 1 cytryny - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- płatki migdałowe - 5 dekagramów
- cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ubić pianę z białek, dodać cukier i ubić. Następnie dodać żółtka. Ponownie ubić a na koniec wsypać mąkę i proszek do pieczenia. Ponownie wszystko ubić.
2. Piec ok. 30 minut w temp. 180 °C. Wystudzony biszkopt przekroić na połowę. Z mleka, cukru, mąki i Kasi ugotować budyń.
3. Umyte gruszki obieramy, usuwamy gniazda nasienne i drobno kroimy. Wlewamy 2 łyżki wody, 2 łyżki soku z cytryny i prażymy na ogniu stale mieszając. Rozprażone gruszki dodajemy do budyniu.
4. Na patelni roztopić Kasię, dodać cukier i wiórki kokosowe. Mieszając drewnianą łyżką smażyć na niewielkim ogniu. Smażyć aż posypka będzie złotawego koloru.
5. Przełożyć do całkowitego ostudzenia. Przekrojony biszkopt przełożyć masą budyniową, Na wierzchu też ma być masa budyniowa. Posypać uprażonym kokosem lekko wciskając go w krem.

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