
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka tortowa - 0.75 szklanek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 3 szklanki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Nadal ubijając stopniowo wsypywać cukier, a potem dodawać po jednym żółtku.
2. Na koniec wsypać porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać wszystko drewnianą łyżką.
3. Wylać ciasto do natłuszczonej i wysypanej mąką lub bułką tartą formy (użyłam tortownicy o średnicy 24 cm i ciasto z kremem i polewą zajęło jej całą wysokość, więc spokojnie można je upiec w większej formie).
4. Piec w 180C przez około 30 minut.
5. Przygotować krem: 2,5 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem wanilinowym.
6. Wsypać wiórki kokosowe i gotować mieszając na małym ogniu jeszcze przez około 20 minut. Dodać Kasię i mieszać aż się rozpuści
7. Budyń rozprowadzić w pozostałym mleku i dodać do masy kokosowej. Mieszając zagotować i odstawić do ostygnięcia.
8. Na ostudzone ciasto wyłożyć masę kokosową, polać polewą czekoladową.
9. Wstawić do lodówki.