




Ciasto kokosowo-pigwowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

masa budyniowa

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- kompot z pigwy - 2 słoiki

masa kokosowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Ubić jajka z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Na koniec dodać przesianą mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia.
3. Dokładnie wymieszać i wylać do wyłożonej papierem blachy.
4. Piec ok. 25 minut w temperaturze 170 stopni.
5. Pozostawić ciasto, aby ostygło.
6. Owoce pokroić w kostkę.
7. Budyń ugotować bez cukru w 1/2 litra kompotu z pigwy.
8. Pod koniec dodać owoce i wymieszać.
9. Ciepły budyń wyłożyć na biskopcie.
10. Wszystkie składniki na masę kokosową wymieszać i cienko rozprowadzić na budyń, a następnie zapiec w piekarniku.

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