





przepisy.pl

Ciasto z anansem i wiórkami kokosowymi



 0 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- jajka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- ananas - 1 słoik
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- żółtko - 4 sztuki

placek kokosowy

- białko jajka - 4 sztuki
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- cukier - 1 szklanka

wierzch

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: ubić pianę z białek z cukrem, dodać żółtka, mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto wylać na wcześniej wysmarowaną Kasią i posypaną blachę.
2. Piec ok. 15 min. w temp. 160 stopni (termoobieg). Po upieczeniu zostawić do wystygnięcia.
3. Placek kokosowy: Oddzielić żółtka od białek. Żółtka zostawić na później do masy. Ubić pianę z białek ze szklanką cukru.
4. Dodać wiórki kokosowe. Blaszkę wyłożyć pergaminem. Piec ok. 15 minut w temp. 150 stopni. Placek ma być upieczony na chrupiącą bezę. Po upieczeniu zostawić do wystygnięcia.
5. Masa: odlać sok z ananasów do szklanki. Jeśli nie ma całej szklanki, dolać wody. 3/4 szklanki soku zagotować z 1 łyżką cukru, w 1/4 szklanki rozpuścić budyń i wlać na wrzący sok ananasowy. Ugotować budyń. Zostawić do wystygnięcia.
6. Żółtka utrzeć z Kasią. Dodawać po łyżce budyniu, dalej ucierając i na koniec pokrojone w kostkę ananasy. Masę wyłożyć na ciasto biszkoptowe i przykryć plackiem kokosowym.
7. Rozpuścić czekoladę i połączyć wierzch w esy-floresy. Smacznego !!!!

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