



# ciasto z delicjami

przepisy.pl

 30 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto

- mak - 20 dekagramów
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- amoniak - 0.5 łyżeczek
- białko - 9 sztuk
- mleko - 3 łyżki

### krem

- żółtko - 9 sztuk
- budyń śmietankowy - 3 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań

### dodatki

- delicje pomarańczowe - 3 opakowania
- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania
- wódka - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. CIASTO: Białka ubić na sztywno, dodać cukier, ubijać aż się rozpuści.
2. Dodać mak, kokos i amoniak rozpuszczony w 3 łyżkach mleka. Wszystko delikatnie wymieszać.
3. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut.
4. KREM: Mleko zagotować, w międzyczasie utrzeć żółtka z cukrem i budyniem i wlać do gotującego mleka, ugotować i ostudzić.
5. Utrzeć Kasię, dodawać po łyżce ostudzonego budyniu. Można dodać łyżkę alkoholu.
6. Krem wyłożyć na ciasto na wierzch, maczać delicje w wódce i kłaść czekoladą do góry. Na wierzch wylać galaretkę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)