



przepisy.pl

Ciasto z kokosowym budyniem



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- budyń kokosowy - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- wiórki kokosowe - 0.5 szklanek
- galaretka malinowa - 2 opakowania
- jabłko - 1 kilogram
- cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Do miski wbić całe jajka, wsypać 1 szklankę cukru i ubić na puszysty krem.
2. Kasię rozpuścić i przestudzić. Następnie wlać do ubitych jajek, wsypać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i wymieszać.
3. Ciasto wylać do przygotowanej, dużej formy, włożyć do nagrzanego piekarnika, piec około 15 minut w temp 180 stopni.
4. Jabłka obrać, pokroić na kawałki, wsypać do rondla. Wlać 2 łyżki wody i rozgotować. Następnie zdjąć z ognia, dodać pozostały cukier, cynamon i wymieszać.
5. Z mleka i proszku budyniowego ugotować budyń, podczas gotowania wsypać wiórka kokosowe.
6. Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wrzącej wody, odłożyć do przestygnięcia.
7. Na ostudzone, upieczone ciasto wyłożyć marmoladę z jabłek, wylać budyń, ostudzić, następnie wlać krzepnącą galaretkę.
8. Włożyć do lodówki, ozdobić według uznania.

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