



przepisy.pl

Ciasto z kremem pomarańczowym...



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180st. °C 

Składniki:

ciasto

gotowy biszkopt - 2 sztuki

masa budyniowa

Kostka do pieczenia Kasia - 1 opakowanie

jajko - 2 sztuki

budyń waniliowy - 2 opakowania

pomarańcza - 2 sztuki

cukier - 1 szklanka

woda - 1 szklanka

lukier

pomarańcza - 1 sztuka

cukier puder - 1 unit

wierzch

wiórki kokosowe - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Upiec 2 biszkopty jasne według własnego przepisu.
2. Wycisnąć sok z 2 pomarańczy, wlać do garnka dodając 1 szklankę wody, 1 szklankę cukru i kostkę Kasi. Wstawić na lekki ogień, żeby Kasia się rozpuściła, nie doprowadzając do zagotowania.
3. 2 jajka połączyć z 2 budyniami i dobrze wymieszać.
4. Wlać do garnka, cały czas mieszając doprowadzić do masy budyniowej.
5. Letnią masę wylać na biszkopt i przykryć drugim biszkoptem.
6. Na wierzch zrobić lukier z pomarańczy i cukru pudru. Polać ciasto, można posypać wiórkami kokosowymi.

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