





Delicje - mak - kokos

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

biskopt

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

biskopt makowo - kokosowy

- białko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- mak - 0.33 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa budyniowa

- mleko - 0.5 litrów
- żółtka - 5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

dodatki

- delicje - 2 opakowania
- czerwona galaretka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Utrzeć jajka z cukrem na puszystą masę i dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Piec ok. 30min.
3. Makowo - kokosowy: Ubić pianę z białek na sztywno, dodać cukier i ciągle ubijać.
4. Wsypać mąkę, kokos, mak i proszek do pieczenia.
5. Ciasto najlepiej piec na folii aluminiowej.
6. Piec ok. 20 min.
7. Masa budyniowa: Odać 3/4 szklanki mleka, gdzie roztrzepać żółtka i mąkę.
8. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem i waniliowym i ugotować budyń.
9. Po ostudzeniu dodawać po łyżce do utartej Kasi.
10. Masę podzielić na 2 części.
11. Jedną posmarować biskopt, nałożyć na to placek makowo-kokosowy i rozsmarować drugą część masy.
12. Ułożyć na to delicje. Najlepiej częścią czekoladową do spodu. Zalać tężejącą galaretką. SMACZNEGO !!!