



przepisy.pl

## Język ananasowo - kokosowy

 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  220 °C 

### Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- ananas - 1 słoik
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 2 opakowania

### Sposób przygotowania:

1. 4 białka ubić na sztywno, dodając cukier i cukier waniliowy.
2. Następnie wsypać wiórki kokosowe i wymieszać łyżką.
3. Włożyć masę na blaszkę wysmarowaną tłuszczem.
4. Piec 25 minut w temperaturze 220 stopni.
5. Ananasy odcedzić i pokroić w drobną kostkę.
6. Z szklanki soku ananasowego ugotować budyń z dwoma łyżkami cukru.
7. Galaretkę rozpuścić w 1 szklance przegotowanej wody.
8. Tłuszcz i żółtka rozetrzeć na puszystą masę.
9. Dodać wystudzony budyń i dobrze rozetrzeć lub zmiksować.
10. Następnie dodawać gęstniejącą galaretkę i rozmieszać na jednolitą masę.
11. Następnie dodać pokrojone ananasy i wymieszać delikatnie łyżką.
12. Krem wyłożyć na biszkopt i dobrze rozprowadzić, a potem przykryć masą kokosową.
13. Ciasto poleać polewą czekoladową i wstawić do lodówki.

---

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)