



Kokosowy raj!

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- cukier - 45 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- budyń - 2 opakowania
- migdały - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Pieczemy biszkopt: Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszamy i pieczemy.
2. Krem: Gotujemy budyń (2 budyń w pół litra mleka). Gdy ostygną dodajemy Kasię i mieszamy.
3. Masa kokosowa: Białka ubijamy z cukrem, później dodajemy kokos, wylewamy na formę i pieczemy.
4. Płatki migdałowe z Kasią i cukrem prażymy na patelni.
5. Biszkopt kroimy na połowę i smarujemy częścią masy, kładziemy kokos i następną porcję masy.
6. Na górę kładziemy drugi biszkopt i warstwę prażonych płatków migdałowych. Pyszne ciasto gotowe.

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