



 60 minut  Średnie

Składniki:

biszkopt

- mąka pszenna - 150 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

ciasto makowo-kokosowe

- cukier - 210 gramów
- mak - 0.75 szklanek
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- białko - 6 sztuk
- sól - 1 szczypta

masa budyniowa

- mleko - 370 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtko - 6 sztuk
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 6 łyżek
- mąka pszenna - 3 łyżki

ponadto

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- dżem pomarańczowy - 1 opakowanie
- biszkopty okrągłe - 200 gramów
- rodzynki - 1 unit
- esencja mocnej kawy - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: białka ubić na sztywno ze szczyptą soli oraz z cukrem (cukier należy dosypywać stopniowo).
2. W osobnej misce wymieszać żółtka z łyżeczką octu, dzięki któremu biszkopt nie będzie wysychał) oraz z łyżeczką proszku do pieczenia.
3. Dodawać stopniowo żółtka do ubitej już piany z białek i nadal ubijać.
4. Gdy wszystko się połączy, dodawać stopniowo przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną - od tej pory masę należy już mieszać łyżką.
5. Ciasto na biszkopt wlać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o tradycyjnych wymiarach. Piec w temp. 150 stopni C przez 30 minut.
6. Ciasto makowo - kokosowe: białka ubić na sztywno ze szczyptą soli oraz z cukrem. Wsypać wiórki, mak i wymieszać.
7. Ciasto wlać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki - tej samej, w której piekł się biszkopt. Piec w temp. 170 stopni C przez 40 minut.

8. Masa budyniowa: 120 ml mleka wymieszać z żółtkami, cukrem, budyniem i mąką. Pozostałe mleko zagotować, wlać mleko z żółtkami i mieszając, zagotować. Ostudzić.

9. Kaszę utrzeć z ostudzonym budyniem. Wykonanie ciasta: ostudzony biszkopt posmarować dżemem.

10. Na wierzch położyć ciasto makowo - kokosowe. Ciasto posmarować masą, wyrównać. Na wierzchu ułożyć biszkopyt namoczone w esencji kawowej. Całość udekorować polewą (tabliczkę czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej z dodatkiem mleka) oraz rodzynkami.

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