



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  220 °C 

Składniki:

ciasto

- białko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- mak - 20 dekagramów

masa

- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 6 sztuk
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów

dodatki

- biszkopty - 1 opakowanie
- spirytus - 50 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- posypka czekoladowa. - 1 opakowanie

polewa

- cukier - 4 łyżki
- śmietana - 2 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 6 dekagramów
- żelatyna - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto kokosowo - makowe: Białka ubić z cukrem na pianę.
2. Dodać wiórki i mak.
3. Piec w temp. 220 C przez 20-30 min.
4. Masa: Ugotować budyń waniliowy dodając 6 żółtek i 3 łyżki cukru.
5. Rozetrzeć 1 kostkę Kasi, stopniowo dodając ostudzony budyń.
6. Polewa: Wyżej wymienione składniki zagotować, zdjęć z ognia - dodać 1 łyżkę żelatyny (żelatyna ma być rozpuszczona w 2 łyżkach gorącej wody).
7. Na wystudzony i upieczony spód makowo-wiórkowy wyłożyć masę.
8. Na masie ułożyć biszkopty namoczone w roztworze (wódka 15% + woda).
9. Wszystko połać polewą czekoladową i posypać posypką lub wiórkami.
10. Można dodatkowo upiec spód biszkoptowy z 2 jaj.
11. Wtedy kładziemy spód biszkoptowy, masę, spód makowo-wiórkowy, masę, biszkopty, polewa.