





przepisy.pl

Placek kruchy z wiśniami, budyniem i kokosem



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kwaśna 18% - 2 łyżki
- żółtko - 5 sztuk
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- mleko - 1 litr
- budyń waniliowy - 3 opakowania
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- białko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- wiśnie drylowane - 20 dekagramów
- galaretka czerwona - 1 opakowanie
- żółtko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto. Schłodzić. 1/4 porcji ciasta zagnieść z kokosem i dodatkowym cukrem i uformować kulki.
2. Masa: Odląć 1 szklankę mleka, resztę zagotować z cukrem i Kasią.
3. Odlane mleko wymieszać z budyniami, wlać do gotującego się mleka, chwilę gotować.
4. Do jeszcze gorącego budyniu dodać proszek do pieczenia i ubite białka.
5. Ciastem wylepić formę, nałożyć odsączone wiśnie wymieszane z galaretką w proszku, nałożyć masę budyniową, posmarować żółtkiem, ułożyć kulki kokosowe.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni.

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