



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- biszkopt z 4 jaj - 1 sztuka
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 3 sztuki
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- jabłko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- cukier - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt z 4 jajek.
2. I warstwa: 2 galaretki cytrynowe, 4 jabłka. Galaretkę rozmieszczać w 2 szkl. wody. Jak będzie tężeć, dodać jabłka starte na grubych oczkach i rozsmarować na biszkopt.
3. II warstwa: ½ l mleka, ¾ szkl. cukru, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 żółtka, 1 Kasia. Z ½ l mleka odlać ½ szkl.
4. Resztę zagotować. Do gotującego dodać cukier oraz rozmieszaną w ½ szkl. mleka mąkę.
5. Do gotującego się mleka z mąką dodać 3 żółtka.
6. Ostudzony budyń utrzeć z Kasią.
7. Krem nałożyć na galaretkę.
8. III warstwa: 2 łyżki Kasi, 10 dkg kokosu, 4 łyżki cukru. Zrumienić na patelni. Na krem nałożyć wiórki kokosowe.