



RAFAELLO

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa kokosowa

- białko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

masa ananasowa

- ananas z puszki - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Białka ubić, dodać cukier i żółtka. Następnie ubijać, dodać mąkę i proszek do pieczenia.
2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej Kasią formy.
3. Piecz 15 minut w temperaturze 180 stopni.
4. Masa kokosowa: Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać wiórki kokosowe.
5. Masa ananasowa: Ugotować budyń na szklance soku z ananasów i wystudzić.
6. Kasię ubić z żółtkami, dodawać budyń i pokrojone w kostkę ananasy.
7. Na przestudzone ciasto wyłóż masę ananasową, następnie masę kokosową wyłóż na masę ananasową.

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