




 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

ciasto makowe

- mak sypki - 15 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- kasza manna - 1.5 łyżek
- bułka tarta - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- soda - 0.5 łyżeczek

ciasto kokosowe

- białko - 5 sztuk
- cukier - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- bułka tarta - 1 łyżeczka

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- żółtko - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 8 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- brzoskwinie - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Upiec ciasto biszkoptowe - cienkie, przepis własny. Ciasto makowe: mak sparzyć, zmielić, żółtka utrzeć z cukrem, dodać kaszę mannę, bułkę tartą, mak, proszek do pieczenia, sodę, cukier waniliowy.
2. Na koniec pianę z białek wymieszać i upiec. Piec ok. 40 min. w temp. 170 st. C.
3. Ciasto kokosowe: ubić białka, dodać cukier, bułkę tartą, proszek do pieczenia, kokos, wymieszać i upiec.
4. Masa: żółtka utrzeć z cukrem wanilię wymieszać z mąką, wlać na gorące mleko, gotować ciągle mieszając, Kasię utrzeć, dodać przestudzony budyń, brzoskwinie odcedzić z syropu i pokroić.
5. Przełożenie ciasta: ciasto makowe pokroić wzdłuż na 7 pasków, biszkopt jasny posmarować cienko masą i ułożyć 4 paski makowe w równych odstępach, luki wypełnić masą i powtykać brzoskwinie.
6. Następne 3 paski położyć na masę, w która wtykane były brzoskwinie, luki wypełniamy masą i wtykamy brzoskwinie, resztą masy smarujemy całe ciasto, przykrywamy plackiem kokosowym, na wierzch polewamy polewą. Smacznego!!!