
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- białka - 6 sztuk
- cukier - 15 dekagramów
- mak - 150 gramów
- kokos - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- żółtko - 6 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 3 łyżki
- biszkopty - 2 opakowania
- brzoskwinie - 1 puszka
- spirytus - 150 mililitrów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: żółtka oddzielić od białek. Białka ubić wraz z 15 dag cukru. Dodać 15 dag kokosu i 15 dag maku oraz 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Wylać ciasto na blachę i piec około 20 minut aż lekko się zarumieni.
2. Masa: ugotować budyń śmietankowy wg. przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Żółtka i Kasię utrzeć z 3 łyżkami cukru pudru na gładką masę. Przygotowany wcześniej budyń dodawać małymi porcjami do masy dalej ucierając aż do połączenia się składników.
3. Upřednio upieczone i wystudzone ciasto nasączyć niewielką ilością alkoholu rozrzedzonego z wodą. Brzoskwinie wyciągnąć z puszki i pokroić na średniej wielkości kostkę, dodać do masy.
4. Rozsmarować masę na cieście. Biszkopty delikatnie nasączyć zamaczając je w pozostałym alkoholu. Ułożyć je równomiernie na masie. Na koniec na wierzch ciasta wylać polewę czekoladową przygotowaną wg. przepisu na opakowaniu. Udekorować wedle upodobania.