





"Twoje ciasto"

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- białka - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 0.5 litrów
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- żółtko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 3 łyżki

wierzch

- delicje - 3 opakowania
- galaretka o dowolnym smaku - 2 opakowania
- owoce np. ananas, brzoskwinie z puszki - 1 unit
- spirytus lub wódka - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Zimne białka ubić na sztywno, następnie dodać cukier i nadal ubijać.
2. Gdy białka będą bardzo gęste dodać proszek do pieczenia oraz wiórki.
3. Masę wyłożyć na blaszkę.
4. Piec w temp. 200 stopni C do czasu aż ciasto nabierze złotego koloru - ok. 15 min.
5. Zagotować 1,5 szklanki mleka.
6. Pozostałą resztę połączyć z żółtkami, cukrem oraz budyniami (w proszku) i wlać do gotującego się mleka. Mieszać aż zgęstnieje.
7. Po ostudzeniu masy dodajemy Kasię i miksujemy.
8. Przygotowanie całości: Na ostudzone ciasto kokosowe kładziemy masę budyniową, na niej układamy Delicje (biszkoptami do góry, a czekoladą do masy).
9. Skrapiamy spirytusem lub wódką i układamy na nich owoce.
10. Całość zalewamy tężejącą galaretką.

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