



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



0 minut



170-180 °C



## Składniki:

### biszkopt

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 8 łyżek
- mąka - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

### masa

- ser mascarpone - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 4 łyżki
- śmietana 36% - 0.5 litrów
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

### krokant

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

### dodatkowo

- dżem brzoskwiniowy - 1 puszka

## Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPTY:** Białka ubić z cukrem dodać żółtka, następnie mąkę i proszek do pieczenia i piec 2 biszkopty.
2. **MASA:** Ser mascarpone utrzeć z 2 łyżkami cukru pudru. Śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru pudru. Galaretkę rozpuścić w pół szklanki wody. Do ubitej śmietany dodać tężejącą galaretkę i ubić.
3. **KROKANT:** kokos, Kasię i cukier razem wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji, po wyrobieniu włożyć do pieca i prażyć aż do uzyskania złotego koloru.
4. **WYKONANIE:** Na biszkopcie posmarować serek mascarpone, na to wyłożyć śmietanę z galaretką, przykryć drugim biszkopciem.
5. Posmarować górę dżemem brzoskwiniowym, a na wierzch posypać zrumienionym kokosem.