

Biskopt z kremem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6 szt
mąka	6 szt
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

krem budyniowy

budyń śmietankowy	2 opak
cukier	3 łyżki
margaryna	1 kost
mleko	500 ml

krem czekoladowy

budyń czekoladowy	1 opak
mleko	300 ml
margaryna	0,5 kost

tłuszcz do formy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę , dodać cukier dalej ubijać na sztywno. Do ubitej piany dodawać po jednym żółtku, ubijając. Mąkę wymieszać z proszkiem, przesiać do masy, delikatnie wymieszać. Wylać ciasto na wysmarowaną tłuszczem blachę, włożyć do piekarnika, piec 35 minut w 180 stop.

KREM BUDYNIOWY

Zagotować 1,5 szkl mleka z cukrem. Resztę mleka rozmieszać z budyniem, wlać na gotujące się mleko, mieszając doprowadzić do zgęstnienia i zagotowania budyniu. Ostudzony budyń, utrzeć na krem z margaryną.

KREM CZEKOLADOWY

Przygotować tak samo jak krem budyniowy. Upieczony i ostudzony biszkopt, przekroić na 3 części.

SKŁADANIE CIASTA:

biszkopt krem budyniowy biszkopt krem czekoladowy biszkopt krem budyniowy Wierzch ciasta posypać wiórkami kokosowymi, odstawić do lodówki