

Ciasto ananasowo-kokosowe



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajka	5 sztuk
mąka pszenna	7 łyżek
cukier drobny	5 łyżek
woda	2 łyżki
ocet 10 %	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko 3,2%	1 szklanka
margaryna	250 g
cukier	7 łyżek
żółtka	4 sztuki
cukier waniliowy	32 g
Kokosanka:	
cukier drobny	1 szklanka
białka	4 sztuki
bułka tarta	2 łyżki
ananas z puszki	1 puszka
wiórki kokosowe	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biskopt: Białka ubić na sztywno dodać cukier ubijać jeszcze chwilę po czym dodać żółtka ,połączyć z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia wodą i łyżką octu wyleć na wyłożoną pergaminem blaszkę o wymiarach 36/24cm i piec 25 minut w temp 180*
- KROK 2 Kokosanka: Białka ubijamy na sztywno wsypujemy cukier miksujemy aż się rozpuści potem wsypujemy wiórka i bułkę tartą przekładamy na wyłożoną taką samą blaszką jak piekliśmy biskopt i pieczemy 15 minut w nagrzanym piekarniku do 180*
- KROK 3 Masa ananasowa: Mleko przelać do rondelka i zagotować z cukrem waniliowym . Żółtka utrzeć z cukrem na puch i dodawać powoli do gotującego się mleka cały czas energicznie mieszając.Wstawić z rondelkiem do naczynia z gorącą wodą i ubijać cały czas na parze aż masa zgęstnieje.Przestudzić aż będzie zimne do masy dodawać po kawałku margaryny i miksować aż powstanie krem na koniec dodać pokrojone osączone z zalewy ananasy.
- KROK 4 Przełożenie; Masę ananasową rozsmarowujemy na biskopcie i przykrywamy ciastem kokosowym.