

## Ciasto kokosowo ananasowe



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Biszkopt

<b>jajko</b>	5 szt
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>mąka pszenna</b>	5 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

#### Spód kokosowy

<b>białko</b>	4 szt
<b>kokos</b>	20 dkg
<b>cukier</b>	20 dkg
<b>ananas w puszcze</b>	1 szt
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt
<b>masło</b>	25 dkg
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>żółtko jajek</b>	4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Biskopt

Ubić białka dodać cukier i żółtka. Ubijać tak długo aż nie będzie ciasto spadać z łyżek z miksera. Mąkę przesiać wymieszać z proszkiem ,powoli dodawać do jajek i mieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem. Pieczemy około 20 min w 170 st.

### Spód kokosowy

Białka ubić na sztywno z cukrem.Wylać na blachę wyłożoną papierem i piec około 15 min w 180 st.

### Krem ananasowy

Ananas odcedzić i na 1 szkl soku ugotować budyń(soku powinno być 1 szkl jeżeli nie będzie to dolać wody) ostudzić.Masło utrzeć i powoli dolewać zmiksowane żółtka z cukrem cały czas ucierając. Dodawać po łyżce budyniu i ucierać .Na samym końcu dodać drobno pokrojony ananas.

### Warstwy ciasta

biskopt.krem ananasowy,spód kokosowy