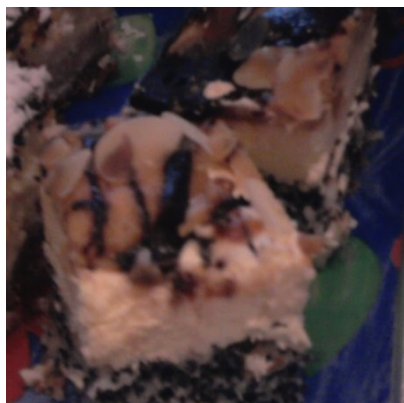


Ciasto pijak



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	6
cukier	0,5 szklanki
mak	0,5 szklanki
wiórki kokosowe	0,5 szklanki
Masa budyniowa:	
masło	1 kostka
budyń śmietankowy	1
mleko	0,5 l
cukier puder	0,5 szklanki
Polewa:	
margaryna	100 g
kakao	3 łyżek
cukier	3 łyżek
mleko	5 łyżek
reszta:	
biszkopty okrągłe	
wódka	1 szklanka
dżem porzeczkowy	
płatki migdałowe	
Ciasto:	Makowo-kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę. Dodać cukier, mak i wiórki kokosowe, a następnie delikatnie wymieszać. Piec w 180 stopniach przez ok. 20 minut.

Budyń ugotować na mleku. Ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę. Dodać cukier puder i budyń. Zmiksować.

Biszkopty nasączyć w wódce.

Ciasto makowo-kokosowe posmarować dżemem porzeczkowym. Następnie rozłożyć masę. Na masie rozłożyć biszkopty nasączone w wódce.

Margaryne rozpuścić z mlekiem. Dodać kakao i cukier. Podgrzewać energicznie mieszając. Lekko przestudzić i poleać na masie. Posypać płatkami migdałowymi.