

Ciasto Św. Marty



SYLWIA_MC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt orzechowy:

| | |
|-----------------------------|----------------|
| jajek | 5 |
| cukru kryształ | 3/4 szklanki |
| mąki pszennej | 7 dag |
| zmielonych orzechów | 5 dag |
| proszku do pieczenia | 1 1/2 łyżeczki |

Biszkopt kokosowy:

| | |
|---------------------------|------------|
| białko | 4 |
| cukru kryształ | 1 szklanka |
| wiórków kokosowych | 20 dag |
| masa | |
| budyń śmietankowy | |
| masła | 25 dag |
| cukru pudru | 1 szklanka |
| żółtko jajek | 4 |
| ananas z puszki | 1 szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT ORZECHOWY:

Białka ubić dodając po łyżce cukru. Dodawać po 1 żółtku, ciągle ubijając. Dodać orzechy, mąkę z proszkiem i lekko wymieszać. Piec w temperaturze 180 stopni 30-40 minut. Przekroić na 2 placki. Można też upiec 2 osobne placki.

BISZKOPT KOKOSOWY:

Z białek ubić pianę, dodać cukier. Wsypać kokos i upiec na złoty kolor.

MASA:

Oddzielić ananasy od soku. Z soku (jeżeli nie ma pełnej szklanki należy dopełnić wodą) ugotować budyń. Masło, cukier i żółtka utrzeć, dodać zimny budyń i pokrojone owoce z puszki.

Na biszkopt orzechowy wyłożyć połowę masy przykryć biszkoptem kokosowym, który smarujemy pozostałą masą i na wierzch kładziemy ponownie biszkopt orzechowy. Dekorujemy wedle uznania ja zrobiłam czekoladową polewę.