

Piersi murzynki

GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 i 3/4 szklanka
białka jaj	6 sztuk
mak	1 szkalnka
wiórki kokosowe	1 szklanka
cukier waniliowy	2 sztuka
żółtka jaj	6 sztuk
mleko	0,5 litra
mąka pszenna	2 łyżki
mąka zmieniaczana	2 łyżki
masło	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno, dodać 3/4 szklanki cukru, mak i wiórka. Upiec.
Żółtka ubić z cukrem na parze. Mąkę rozmieszać z niewielką ilością mleka i ugotować budyń.
Ostudzić. Połączyć z żółtkami. Utrzeć masło i połączyć razem.

Poncz: alkohol, woda, cytryna-nasączyć biszkopty.

Polewa: kakao, mleko, margaryna, cukier- zagotować i letnią polewać placek.

Na ciasto dać masę, na masę nasączone biszkopty- wszystko poleć polewą.