

Pinacolada

ANIA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	5 szt
cukier	1 szkl
mąka	1 szkl
proszek do pieczenia	1/2 łyż

masa

budyń śmietankowy	1/2 op
mąka	1 łyż
cukier	1 łyż
żółtko jajek	4 szt

margaryna

białko	4 szt
cukier	1 szkl
wiórki kokosowe	20 dag
Pianka:	Kokosowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

białka

ubijamy z

cukrem.

Mieszamy z

żółtkami oraz

mąką i

proszkiem do

pieczenia.

Wlewamy do

natłuszczonej

i posypanej

bułką tartą

formą.

Pieczemy 20

min w temp

170st.

Robimy

masę:

ananasa

osączamy i

kroimy w

małe

kawałki.

Syrop

uzupełniamy

wodą, aby

uzyskać 250

ml płynu.

Mieszamy z

budyniem,

cukrem i

mąką.

Margarynę

ucieramy,

dodając

stopniowo

żółtka i

budyń.

Mieszamy z

ananasami.

Pianka

ananasowa:

białka

ubijamy z

cukrem na

sztywną

pianę i

mieszamy z

wiórkami

kokosowymi.

Wkładamy

do formy i

pieczemy 20

min w temp

170st, aż się

zrumieni. Na

biszkopt

wykładamy

masę

budyniową,

przykrywamy

pianką

kokosową.