

Styropian ciasto



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
cukier	1/2 szkl
żółtko jajek	5
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	250 g
dżem z czarnej porzeczki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części.! częścią wyłożyć blaszke i posmarować dżemem.Drugą włożyć do zamrażalnika.

1 litr śmietany ;

20 dag wiórek kokosowych;

5 białek;

1 szkl cukru;

1 budyń śmietankowy;

1 łyżka mąki ziemniaczanej;

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia;

Białka ubić z cukrem, dodać śmietanę i pozostałe składniki.Wymieszać, wylać na ciasto w blaszce.Na wierzch starkować ciasto z zamrażalnika.Piec ok 50 min w temp.180 stopni.