

Styropian



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
1/2 szkl cukru pudru	
2 łyżeczki proszku do pieczenia,	
masło lub margaryna	25 dag.
śmietana 18 proc	1 litr
wiórki kokosowe	20 dag
białko	5
1 szkl. cukru	
1 łyżka mąki ziemniaczanej	
1-2 łyżeczki proszku do pieczenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wyżej wymienionych składników zagniatamy ciasto i dzielimy je na 2 równe części. Pierwszą część wykładamy na spód blaszki i smarujemy ją powidłłem śliwkowym lub jakąś inną konfiturą. Drugą część wkładamy do lodówki.

Następnie ubijamy białka z cukrem, dodajemy śmietanę i pozostałe składniki. Mieshamy. Wykładamy to na ciasto posmarowane już wcześniej powidłłem. Na wierzch trzemy drugą część ciasta. Pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 °C. Następnie studzimy ciasto, co powinno trwać minimum do trzech godzin. Można urozmaicić owocami i dać na warstwie ciasta na dole zamiast powidła. Najlepiej smakuje dnia następnego.