

Ciasto z ananasem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

jajko	4 sztuki
mąka	1 szklanka
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda	2 łyżki
cukier waniliowy	

Na masę budyniową

budyń	2 sztuki
mleko	3 szklanki
cukier	3-4 łyżki
masło	1 kostka

DODATKOWO:

ananas	1/2 puszki
biszkopty okrągłe	1 paczka
polewa czekoladowa	
rodzynki	3/4 (namoczone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić na puszystą masę. Dodać dwie łyżki wody i wmieszać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia. Przełożyć do przygotowanej natłuszczonej blaszki i piec ok. 35 minut. Wystudzić. Ugotować dwa budynie w 2 5-3 szklankach mleka z trzema czterema łyżkami cukru. Wystudzić i zmiksować z kostką masła. Dodać osączone i pokrojone na kawałki ananasy. Dodać też rodzynki, mogą być namoczone w alkoholu. Wszystko delikatnie wmieszać do masy. Ciasto posmarować dowolnym dżemem, wyłożyć przygotowaną masę i wyrównać. Przykryć biszkoptami i zalać polewą czekoladową. Schłodzić i dowolnie udekorować.