

pinakolada



KATARZYNA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
cukier1	1 szkl
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
ananas w puszcze	1
budyń śmietankowy	0,5 op
mąka pszenna	1 łyżeczka
cukie	1 łyżeczka
żółtko jajek	4
margaryna	1
białko	4
cukier	1 szkl
wiórki kokosowe	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 biszkopt;białka ubijamy z cukrem.mieszamy z żółtkami i mąką oraz proszkiem do pieczenia.Wlewamy do natłuszczonej i posypanej bułką formy.Pieczemy 20 min w 180 stopniach 2 masa;ananasa osączamy i kroimy w drobne kawałki.Syrop uzupełniamy wodą aby uzyskać 250 ml.płynu mieszamy z budyniem,cukrem i mąką.Zagotowujemy.Studzimy.Margarynę ucieramy,dodajemy stopniowo żółtka i budyń.Mieszamy z ananasem 3 piana kokosowa;białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę i mieszamy z wiórkami.Wkładamy do formy i pieczemy ok 20 min w temp 170 stopni,aż się zrumieni 4 Na biszkopt wykładamy masę budyniową,przykrywamy pianą kokosową

