Pijak kokosowo makowy

APM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	150 gram
białko	6 sztuk
wiórki kokosowe	150 gram
mak	150 gram
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczka
margaryna	1 kostka (masa)
budyń śmietankowy	1 sztuka
żółtko surowe	3 sztuka
cukier puder	3 łyżka
margaryna	0,5 kostka
kakao	2 łyżka
mleko	2 łyżka
cukier puder	3 łyżka
herbatniki	4 opakowania
wódka	do namoczenia herbatników

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, następnie dodajemy pozostałe składniki i delikatnie mieszamy.

Blachę wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy ciasto i wyrównujemy.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180' przez ok. 40 minut.

Masa:
Margarynę ucieramy z cukrem i żółtkami, budyń gotujemy i przestudzony dodajemy do masy.

Polewa:
Margarynę rozpuszczamy w rondelku, dodajemy kakao, cukier puder i mleko, szybko mieszamy do połączenia się składników

Na talerzyk wylewamy trochę wódki i maczamy w niej herbatniki od razu kładąc na masę.

Na gotowe ciasto wylewamy polewę i odstawiamy do zastygnięcia.

Smacznego!