Ciasto z kokosem, makiem i jabłkami

AGNIESZKA-87-25

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jajko	5 szt
mąka pszenna	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżka
cukier	5 łyżek
olej	2 łyżki
CIASTO Z MAKIEM	
margaryna	1 szt
cukier puder	1 szkl
suchy mak	1 szkl
jajko	6 szt
kwaśna śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka pszenna	1 szkl
cukier puder	25 dag
wiórki kokosowe	25 dag
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
białko	4 szt
jabłka	1,25 dag
cukier	do smaku
galaretka truskawkowa	1 szt
Masa budyniowa:	

mleko	0,5 litra
budyń waniliowy	2 szt
cukier	4 łyżki
margaryna	1 szt
DODATKOWO:	
cukier puder	do dekoracji
Ciasto:	Kokosowe
masa	z jabłkami:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:
Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać żółtka mąkę z proszkiem i olej. Wymieszać wylać na blachę 25/36 i piec 30 min w 180 stopniach.
Ciasto z makiem:
Margarynę ucieramy z żółtkami, cukrem i pozostałymi składnikami. Dodajemy pianę ubitą z białek.
Ciasto z kokosem:
Białka ubijamy z cukrem dodajemy wiórki kokosowe i proszek do pieczenia. Połowę ciasta z makiem wykładamy na blachę następnie dajemy ciasto z kokosem i przykrywamy ciastem z makiem. Pieczemy ok. 40 min.
Masa z jabłkami:
Jabłka obieramy ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dusimy na ogniu z cukrem. Na końcu dodajemy galaretkę w proszku, mieszamy i jeszcze chwilę smażymy.
Masa budyniowa:
Z mleka cukru i budyni ugotować krem Margarynę utrzeć z zimnym kremem.
Przełożenie ciasta:
Ciasto z makiem kokosem- połowa masy- masa z jabłkami- druga połowa masy- biszkopt- cukier puder.