

## Ciasto z masą marchewkową



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	6 szt
<b>mąka</b>	1 szkl
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sok marchwiowy</b>	4 szkl
<b>budyń waniliowy</b>	3 opak
<b>śmietana 30%</b>	2 szkl
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	4 łyżeczki
<b>wiórki kokosowe</b>	1 opak

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### BISZKOPT

Białka oddzielić od żółtek

Ubić białka z cukrem na sztywno, do ubitej piany dodawać po trochu żółtka, ocet i na końcu mąkę ziemniaczaną, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając.

Piec 25 minut w 180 stop. na dużej blasze.

#### KREM

Proszek budyniowy rozmieszać w 2 szkl. soku.

Pozostały sok zagotować z cukrem, wlać rozrobiony budyń.

Gotować aż zgęstnieje.

Żelatynę namoczyć, gdy napęcznieje rozpuścić, podgrzewając.

Śmietankę ubić, połączyć z żelatyną.

Ciasto przekroić na 2 placki, spodni placek posmarować gorącym budyniem, przykryć drugim biszkoptem, lekko docisnąć, wierzch i boki posmarować bitą śmietaną.

Posypać wiórkami kokosowymi.

Wstawić do lodówki na 3 godz.

