Biszkoptowo-kokosowe z brzoskwinią



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	5 łyżek
mak suchy	2,5 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	9 szt
cukier puder	1,5 szkl
wiórki kokosowe	200 g
brzoskwinie	1 puszka
budyń śmietankowy	1/2 opak
cukier waniliowy	1/2 opak
margaryna	1 kost
sok z cytryny	
mąka	1 łyżka
spirytus	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO BISZKOPTOWE
5 Białek ubijamy z cukrem, do piany powoli dodajemy żółtka, 5 łyżek mąki wymieszanej z proszkiem i mak.
Delikatnie mieszamy i pieczemy 0k.35 minut w temp.180 stop.

CIASTO KOKOSOWE
Ubijamy pianę na sztywno z 4 białek, dodajemy żółtka i wiórki kokosowe, mieszamy i pieczemy.

MASA BRZOSKWINIOWA
Odcedzamy brzoskwinie z syropu, na tym syropie z 1 szkl gotujemy budyń, dodając cukier waniliowy 1 łyżkę mąki.
Margarynę ucieramy, dodając ostudzony budyń.
Brzoskwinie kroimy dodajemy do masy.

Ciasto biszkoptowe skrapiamy sokiem z cytryny i spirytusem.
Masę rozsmarowujemy na biszkopcie i przykrywamy ciastem kokosowym.