

## Kolorowa para



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>anansy</b>               | 1 puszka     |
| <b>jaja</b>                 | 4 szt        |
| <b>mąka</b>                 | 1 szkl       |
| <b>olej</b>                 | 8 łyżek      |
| <b>woda</b>                 | 4 łyżki      |
| <b>cukier</b>               | 1 szkl       |
| <b>kakao</b>                | 1 łyżka      |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1,5 łyżeczki |
| <b>margaryna</b>            | 4 łyżki      |
| <b>cukier</b>               | 0,5 szkl     |
| <b>wiórki kokosowe</b>      | 100 g        |
| <b>krem do karparki</b>     | 1 opak       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Żółtka, olej wodę zmiksować, dodać mąkę, 1 szkl cukru, proszek do pieczenia i kakao, wszystko razem zmiksować. Z białek ubić pianę, dodać delikatnie do masy, wymieszać. Brytfannę wysmarować tłuszczem, wlać ciasto i upiec w 180 stop. przez 30 minut.

Krem karparkowy przyrządzić według przepisu na opakowaniu, wyłożyć go na ciasto.

Na masie ułożyć pokrojone ananasy.

Posypka wiórkowa:

Margarynę rozpuścić z cukrem pudrem, dodać wiórki kokosowe, przesmażyć na złoty kolor.

Posypkę wyłożyć na ciasto.