Kruche z kokosem i jagodami



PPAULINA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	3 szkl
margaryna	1 szt
cukier puder	3/4 szkl
żółtko jajek	5 szt
kakao	2 łyżki
budyń czekoladowy	1 szt
kwaśna śmietana	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Masa kokosowa

cukier	1 1/4 szkl
budyń śmietankowy	1 szt
mąka ziemniaczana	3 łyżki
białko	5 szt
wiórki kokosowe	150 g
kwaśna śmietana	5 łyżek
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Wszystkie sypkie składniki mieszamy dodajemy żółtka i margarynę. Zagniatamy ciasto. Dzielimy na dwie części. Jedną część wałkujemy i wykładamy na dno blachy, nakuwamy widelcem. Masa kokosowa: białka ubijamy z cukrem. Dodajemy mąkę, proszek, budyń, kokos i śmietanę. Pianę kokosową wykładamy na ciasto, na to jagody i przykrywamy startym na tarce ciastem kakaowym.Pieczemy ok. 50 mnin w 180st