Kremówka

AGNIESZKA171

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	Szklanka CIASTO
kostka masła	1/3
jaja	2
szklanki cukru	1/3
proszek do pieczenia łyżka	
tłuszcz do formy	
budyń waniliowy	3 MASA BUDYNIOWA
mleko	1L
żółtko jajek	2 ASA KOKOSOWA
szklanka cukru pudru	1/2
kostka masła	
wiórka kokosowe	10dag
polewa czekoladowa	DO DEKORACIJ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych przezemnie skladnikow zagnieśc ciasto nastepnie chlodzimy ok godziny w lodowce:) nastepny krok to wylepiamy nim natluszczona blache (prostokątną) 20x25cm upiec w temp ok 200stopni c nastepnie przyrzadzamy budynie zgodnie zpodana iloscia mleka potrzebnej do kremoweczki pozniej lekko cieple wylozyc na przystudzone ciasto dobrze schlodzic teraz zajmiemy sie masa kokosowa nalezy ja dobrze przyrzadzic zoltka starannie utrzec z cukrem pudrem nad parą do utartego maselka dodwac po troszku mase zoltkowa ciagle ucierajac potem dodajemy wiorki kokosu i dokladnie cala konsystencje mieszamy gotowa mase kokosowa kladziemy dokladnie rownomiernie na mase budyniowa i ponownie chlodzimy ciasto po czym dekorujemy polewa czekoladowa :) gotowe!
smacznego :)