

Kokosowa kremówka



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	2 szklanki
cukier puder	2,5 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
margaryna	0,5 kostki
jajko	2 sztuki

BUDYŃ

jajko	2 sztuki
mleko	1 litr
budyń waniliowy	3 sztuki
masło	1/3 kostki
cukier	do smaku

KOKOS

jajko	2 sztuki
cukier	1/2 szklanki
wiórki kokosowe	200 gram
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dokładamy margarynę. Siekamy. Dokładamy pozostałe składniki i energicznie zagniatamy ciasto. Ciasto wałkujemy i wykładamy nim przygotowaną blaszkę.

Na kruche ciasto wykładamy delikatnie przestudzony budyń. Na budynie rozprowadzamy warstwę kokosową. Całość pieczemy około 30-40 minut w 180°C. Gdy widzimy, że rumieni się warstwa kokosowa przykładamy ciasto z góry złotkiem i dalej pieczemy (unikniemy jej przypaleniu).

BUDYŃ:

Budyń gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Słodzimy do smaku. Do gotowego wtłaczamy masło. Delikatnie przestudzony wykładamy na ciasto kruche.

KOKOS:

Masło rozpuszczamy i studzimy. Białka ubijamy na sztywno. Stopniowo dokładamy do nich cukier, a następnie żółtka. Do puszystej masy wsypujemy kokos i wlewamy masło. Mieszmamy dokładnie. Masę wykładamy na rozłożony budyń. Pieczemy.