

Ambasador



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	kostka
cukier	1 1/2 szklanki
kakao	3 łyżki
jajko	6 sztuk
mąka	ok. 1 1/2 szklanki
pr. do pieczenia	2 łyżeczki
wiórki kokosowe	ok. 20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić margarynę z 6 łyżkami wody, 0,5 szklanki cukru i kakao. Masę zagotować i wystudzić. Następnie dodać 6 rozkłóconych żółtek, mąkę, pr. do pieczenia oraz pianę ubitą z 3 białek. Wszystko dokładnie wymieszać. Następnie 3 białka ubić ze szklanką cukru. Do piany dodać wiórki kokosowe. Piankę porcjami wyłożyć na ciasto. Ciasto piec w temp. 180 stopni.