

izaura



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

- *1.5 szklanki mąki
- *1.5 szklanki cukru
- *3łyżki kakao
- *1margaryna
- *3łyżeczki proszku do pieczenia
- *1cukier waniliowy
- *4jajka
- *5łyżek wody

MASA:

- *50-70 dkg twarogu
- *4jajka
- *0.5kostki masła
- *wiórki kokosowe

1) Margarynę, cukier, kakao, wodę i cukier waniliowy gotować 5 min. po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać na jednolitą masę. odlać pół szklanki masy. do reszty dodać mąkę proszek do pieczenia i pianę z białek wlać do formy

2) Zmielony twaróg połączyć z pozostałymi składnikami i utrzeć na gładką masę. wyłożyć na cisto i piec w piekarniku 60min (200stopni) po upieczeniu połać odlaną masą i posypać wiórkami kokosowymi.