

POKUSA



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Puszka brzoskwiń	1
budynie śmietankowe	2
dużych jabłek	6
cukier	
woda	
margaryna kostka	1
wiórka kokosowe 25 dag	
kiwi	8 szt
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z 5 łyżek cukru i 3 i 1/2 szklanki wody zrobić syrop wrzucić pokrojone jabłka, chwilę gotować i wyjąć.
2. Upiec biszkopt z 4 jajek . Na upieczony biszkopt kładziemy jabłka wcześniej ugotowane, brzoskwinie z puszki i kiwi krojone w plastry. Gotujemy 2 budynie na kompocie z wcześniej ugotowanych jabłek i następnie ugotowanym budyniem zalewamy owoce .
3. wierzch z kokosów: w małym garnku roztopić margarynę ze 1 szklanką cukru , dodać kokosowe wiórka i wymieszać. po wystudzeniu do wiórek z cukrem dodajemy dwa jajka i miksujemy około 3 minuty. Wylewamy to na owoce zalane budyniem i pieczemy ok 40 min.