ciasto ananasowo - kokosowe



WIOLA333

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
łyżki cukru	5
łyżki mąki	5
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia	
0,5 szklanki cukru,	
20 dag masła	
5 dag margaryny	
szklanki wody	3
białek	5
20 dag cukru pudru	
łyżeczka mąki ziemniaczanej	
sok ananasowy	1 szklanka
wiórki kokosowe	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. upiec biszkopt.

2. placek kokosowy: ubić białka dodać cukier i ubijać , wsypać wiórka i mąkę i delikatnie wymieszać i upiec na złoty kolor

3. galaretka: ugotować galaretki w trzech szklankach wody do gorącej galaretki wsypać pokrojone drobno ananasy.

4. masa ananasowa: 2 szklanki soku z ananasów, ugotować na tym budyń , dodając cukier, wystudzić , utrzeć masło z margaryną do białości dodawać po łyżce zimnego budyniu, utrzeć. dać biszkopt na to masę ananasową na masę krzepnącą galaretkę , przełożyć plackiem kokosowym