

Biskopt z ananasem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	20 dag
mąka	20 dag
ocet	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka tortowa	1 łyżka
cukier	1 łyżka
margaryna	1 szt
żółtka jaj do kremu	4 szt
wiórka kokosowe	20 dag
sok ananasowy z puszki	565 g
białko	4 do bezy
woda letnia	4 (przegotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:
Z podanych składników upiec biskopt i ostudzić.

Masa:
Sok z dużej puszki ananasów uzupełnić wodą do jednej szklanki i na tym ugotować budyń dodając jedną łyżkę mąki i jedną łyżkę cukru. 1 kostkę margaryny utrzeć z 4 żółtkami dodawać po trochu ugotowany budyń. Do utartej masy dodać pokrojone w kostkę (odsączone ananasy).

Beza:
Białka ubić z cukrem, dodać wiórki i upiec na złoty kolor w temp.p. 180 stopni piec na papierze do pieczenia i ostudzoną beze położyć na masę.

