ananasowiec



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	4
cukier	1 szklanka
wiórki kokosowe	2 paczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę dodać cukier dalej ubijać później dodać wiórki i wymieszać łyżką. Ciasto upiec na złoty kolor. Puszka ananasów, 4 żółtka, 1 margaryna, ½ budyniu i 1 łyżka mąki pszennej. Sok z ananasów odcedzić ma być pełna szklanka jak nie będzie to dodać wodę przygotowaną. Na tym soku ugotować budyń razem z łyżką mąki. Ostudzić. Ucierać margaryną dodać żółtka i budyń. Dodać pokrojone ananasy- całość wymieszać. Biszkopt przekroić na pół. Przełożyć masą ale trochę jej zostawić. Wierzch posmarować pozostałą masą i przełożyć placek kokosowy. Pozostawić na jedną godzinę.