

Łabędzi puch



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec jeszcze jeden biszkopt z 3 jaj na wierzch. Białka ubić dodać cukier ubijając dodawać żółtka i na koniec mąkę z proszkiem i upiec.

Masa: 2 czerstwe bułki zalać 2 szklankami mleka. 1 szklankę mleka i ½ szklankę cukru zagotować dodać go gotującego się mleka rozmoczone bułki, 1 paczkę wiórek kokosowych. Gotować 5 minut cały czas mieszając. ostudzić. 1 i ½ kostki margaryna utrzeć z cukrem waniliowym, potem dodać ostudzoną masę, wszystko utrzeć na puszystą masę. Biszkopt z 6 jaj przekroić na pół i układać. Biszkopt, dżem, masa, biszkopt, dżem, masa, biszkopt i cienki wierzch masy na to zarumienione wiórki. 1 paczka wiórek, 1 łyżka masła, 1 łyżka cukru – całość zarumienić na patelni.