

Ambasador

Autor: **paula**Przepisów: **10** Ocena: **370**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Jaja, 6
- cukier waniliowy, 1
- mąka ziemniaczana, 0.5 szklanki
- mleko, 3 szklanki
- masło, 2 kostki
- wiórki kokosowe, 10 dkg
- rodzyнки, 10dkg
- migdały, do smaku
- Ananas, 1 puszka
- kakao, 2 łyżki
- Czekolada mleczna, 1/2 tabliczki
- czekolada gorzka, 1/2 tabliczki

Sposób przygotowania:

- 1 MASA: 6 żółtek zmiksować z 1/2 szklanki cukru , z cukrem waniliowym i 2 szklankami mleka, następnie zagotować. 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej rozpuścić w 1 szklance mleka i wlać do gotującej się wcześniej masy. Budyń który otrzymamy wystudzić a następnie zmiksować z 2 kostkami masła Otrzymań masę podzielić na 2 części: 1 część dodać:10 dkg wiórek kokosowych,10 dkg rodzynek, migdały wiórki, ananas z puszki pokrojony w kostkę 2częśćdodać: 2 łyżki kakao,1/2czekolady mlecznej,1/2 gorzkiej Biskopt z 6 jaj przekroić na pół skropić sokiem z ananasa Przekładać kolejno: BISZKOPT+MASA CIEMNA+BISZKOPT+MASA BIAŁA Wierzch posypać startą na tarce czekoladą na koniec schłodzić

Twoje notatki do przepisu: