

Ananasowiec



Autor: **kuchniahanny**
Przepisów: **41** Ocena: **1321**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- biszkopt, z 4 jajek
- ananasy, puszka
- budyń wan. lub śmiet., szt.
- cukier waniliowy, szt.
- wiórki kokosowe, 20 dag
- masło, szt.
- jajka, 5 szt.
- cukier, szkl.

Sposób przygotowania:

- 1 Sok z ananasów wlać do garnka i ugotować budyń, wystudzić. Masło utrzeć z żółtkami i cukrem waniliowym oraz budyniem. Wymieszać z pokrojonymi w kostkę ananasami.
- 2 Białka ubijamy z cukrem i dodajemy wiórki, wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem i dobrze wysmarowaną tłuszczem. Pieczemy placek kokosowy około 15 min. Studzimy.
- 3 Na biszkopt wykładamy masę, na to placek kokosowy. Chłodzimy.

Twoje notatki do przepisu: