

BISZKOPT Z KREMEM BUDYNIOWO-KOKOSOWYM

Autor: **kotek78**Przepisów: **29** Ocena: **749**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt według własnego przepisu
- SKŁADNIKI NA KREM:
- budynie śmietankowe lub wanil.na litr mleka, 2 szt.
- mleko, 1 litr
- wiórki kokosowe, 150g
- masło, 1 kostka

Sposób przygotowania:

- 1 Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu ale w trakcie gotowania mleka dodać 100g.wiórków kokosowych.Ugotowany budyń z wiórk.kokos.ostudzić.
- 2 Na patelni rozgrzać trochę masła i zrumienić resztę wiór.kokos.
- 3 W misce dobrze rozetrzeć masło,tak by nie było grudek.
- 4 Ostudzony budyń zmiksować i dodawać do niego utarte masło i dobrze wymieszać.
- 5 Na ostudzony biskopt wyłożyć masę budyniowo-kokosową i posypać zrumienionymi wiórkami kokosowymi. Wstawić do lodówki na 2 godz.

Twoje notatki do przepisu: