

Biskopt z kremem kokosowym



Autor: **PaniPelagia**
Przepisów: 7 Ocena: 119

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Jaja, 7 szt
- cukier na biskopt, 1 szkl
- budynie waniliowe bez cukru, 2 szt
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- mąka krupczatka, 1 szkl
- na krem:
- mleko, 0,5 l
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- cukier do kremu, 3/4 szkl
- cukier wanilinowy, 2 łyżeczki
- wiórki kokosowe, (mi zostały z malibu) 1 szkl
- margaryna, 1 kostka

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: 7 białek ubić na sztywno, dodać 1 szklankę cukru - ubić - dodać 7 żółtek - ubić - dodać 2 budynie waniliowe, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i mąkę krupczatkę. wszystko wymieszać i do piekarnika na ok 45 min w 180 stopni. (ja piekę ten biskopt na oko:))
- 2 Krem: mąkę pszenną i ziemniaczaną rozrobić z odrobiną zimnego mleka. resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem wanilinowym. gdy zacznie się gotować wlać mleko z mąkami. gotować ok 2 min ciągle mieszając. Ostudzić. Do utartej kostki margaryny dodawać stopniowo zimny budyń na koniec dodać wiórki.
- 3 Biskopt przełożyć kremem. troszkę kremu zostawić na wierzch. można posypać kakao, wiórkami uprażonymi na patelni.
- 4 Do kremu nie musisz dodawać kokosa. ja dodałam go tylko dlatego, że został mi się po zrobieniu malibu:)
- 5 Biskopt uda się idealnie jeśli będziesz pamiętać, żeby w czasie pieczenia nie zmieniać temperatury i nie otwierać drzwiczek piekarnika:)

Twoje notatki do przepisu: