

# Ciasto z ananasem



Autor: **ekspresjawkuchni**  
Przepisów: **298** Ocena: **1595**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Jajka 3 szt.
- Mąka pszenna 1,5 szklanki
- Cukier 1/4 szklanki + 2/3 szklanki do piany
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Margaryna do pieczenia 125 g
- Budyń waniliowy w proszku 1 pełna łyżka (około 1/2 opakowania)
- Ananas około 6 plastrów

## Sposób przygotowania:

- 1 Plastry ananasa dokładnie odsączyć i pokroić na mniejsze kawałki.
- 2 Żółtka, mąkę, proszek, margarynę i 1/4 szklanki cukru posiekać, a następnie zagnieść ciasto.
- 3 Połowę ciasta pokruszyć do natłuszczonej i posypanej mąką tortownicy o średnicy około 22 cm.
- 4 Na pierwszej warstwie ciasta ułożyć kawałki ananasa.
- 5 Drugą część ciasta pokruszyć na warstwę ananasa.
- 6 Białka ubić na sztywną pianę i nie przerywając ubijania dodawać po łyżeczce cukru.
- 7 Do piany dodać budyń i dokładnie zmiksować
- 8 .Pianę wyłożyć na warstwę ananasa.
- 9 Piec przez około 1 godzinę w temperaturze około 170 stopni Celsjusza.

## Twoje notatki do przepisu: