

Hawana - ciasto z ananasem i kokosową bezą



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: 171 Ocena: 3586



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 4 jajka
- 5 łyżek cukru
- 3 czubate łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka oleju
- + poncz (po 60 ml soku z puszki i wódki/malibu)
- Krem:
- 700 ml mleka
- 1 opakowanie budyniu wanilinowego
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 1/2 szklanki cukru
- 200 g masła
- ananas z puszki – pokrojony w drobne kawałki
- Beza
- 4 białka (duże)
- 200 g (szklanka) cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 200 g kokosu
- + odrobina polewy czekoladowej do oblania gotowego ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy, dodajemy do nich cukier i miksujemy. Żółtka wbijamy pojedynczo na końcu. Maki przesiewamy- dodajemy do jaj. Na końcu dodajemy olej. Biskopt pieczemy w wyłożonej papierem blaszce o wymiarach 25 na 35 cm w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20-25 minut. Biskopt studzimy, odrywamy papier i nasączamy.



- 2 W rondlu gotujemy 2 szklanki mleka. Żółtka, budyń, mąkę, cukier i resztę mleka dokładnie miksujemy – wlewamy do gotującego się mleka. Budyń studzimy. Miękkie masło miksujemy na puch – podajemy po łyżce przestudzonego budyniu. Krem mieszamy z ananasem i wykładamy na biszkopt. Na krem nakładamy bezę i studzimy w lodówce.
- 3 Białka ubijamy na sztywno, dodajemy do nich cukier. Gdy ten się rozpuści mieszamy bezę z octem, mąką i kokosem. Pieczemy około 30 – 35 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni w tej samej blaszce do biszkopt wyłożonej papierem do pieczenia. Gotową bezę studzimy, układamy na kremie i polewamy polewą. Ciasto najlepiej się kroi po schłodzeniu i namoknięciu bezy wilgocią z kremu.

Twoje notatki do przepisu: