

# Kawowa psychotka.



Autor: **danutast1**  
Przepisów: **164** Ocena: **2513**

> 6 os. 
 > 60 min 
 łatwe 
 dostępne



## Składniki:

- BISZKOPT:
- 6 jajek
- 3/4 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki kakao
- CIASTO KOKOSOWE:
- 250 g kokosu
- 5 białek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szkl. cukru
- BUDYŃ:
- 1/2 l mleka
- 150 g cukru
- 1 i 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 250 g margaryny
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej

## Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT:**  
Białka ubić na sztywno, dodać cukier i jeszcze przez moment ubijać. Dodać żółtka - ubijać. Na koniec dodać mąkę z proszkiem i kakao. Delikatnie wymieszać. Piec w temp. 180 st ok. 30-40 min. Wystudzony biszkopt przekroić na połowę.



- 2 W międzyczasie ugotować budyń.

Do garnka wlać połowę mleka i zagotować. Mąkę, cukier i kawę rozpuścić w drugiej połowie mleka - wlać do gotującego mleka i energicznie mieszać. Gdy budyń zgęstnieje dodać margarynę i energicznie mieszać do połączenia składników. Gotować 2-3 min. ciągle mieszając, aby budyń się nie przypalił. Wystudzić.



- 3 **CIASTO KOKOSOWE:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i ubić. Następnie dodać kokos i mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszać. Wyłożyć na blachę i upiec w 180 st. ok 15. min.



- 4 Przekładamy : połowa biszkopta - połowa budyniu - ciasto kokosowe - druga połowa budyniu - druga połowa biszkopta. Robimy polewę czekoladową ( przepis na moim profilu ) , smarujemy wierzch ciasta i dekorujemy wg. uznania. Życzę smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: