

Piramida



Autor: **magdaniel**
Przepisów: 74 Ocena: 1779

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Na ciasto:
 - 1. jajka, 4 szt
 - 2. cukier puder, 20 dkg
 - 3. mąka, 20 dkg
 - 4. olej, 10 łyżek
 - 5. ciepła woda, 5 łyżek
 - 6. kakao bez cukru, 2 łyżeczki
 - 7. proszek do pieczenia, szczypta
- na krem:
 - 1. śmietana kremówka(do ubicia), pół litra
 - 2. ser(fromage biały)typu bieluch, 30 dkg
 - 3. kokos, około 3 łyżki
 - 4. smietan fix, 1 opakowanie
 - 5. cukier, 5 łyżek
- PONADTO:
 - 1. kokos do posypania
 - 2. czekolada do polania

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: żółtka utrzeć z cukrem, dodoając ciepłą wodę i olej,dodać mąkę z proszkiem i kakao, oraz ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać, przelać do formy na keks i piec około 45 min w 200 C
- 2 MASA: śmietanę ubić z cukrem dodać smietanfixs i wymieszać z serkiem oraz kokosem
- 3 Ciasto po upieczeniu wyjąć z foremki i ściąć jego boki tak by z prostokąta powstała piramidka, następnie przekroić pięć razy w poprzek, skropić każdą część naparem słabej kawy i przekładać masą, wierz posmarowac masą obsypać ocno kokosem i udekorować czekoladą roztopioną.

Twoje notatki do przepisu: