

ciasto łaciaty ananasek



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9302**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- biszkopt kakaowy
- 6 jajek
- 10 łyżek cukru
- 10 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- białe łatki; 4 białka
- 0.5 szklanki cukru
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- łyżeczka octu
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- masa; 4 żółtka
- 1 puszka ananasów
- 0,5 szklanki cukru
- kostka margaryny
- budyń waniliowy na 3/4 litra
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 zrobić biszkopt, ubić białka z cukrem dodać żółtka mąkę kakao proszek do pieczenia wylać na dużą blaszkę. cztery białka ubić na sztywno z cukrem dodać mąkę ziemniaczaną proszek i ocet wykladać kupkami na ciasto biszkoptowe, piec około 30-40 minut w 180 stopniach



- 2 masa; odsączyć sok z ananasów uzupełnić wodą do 1.5 szklanki szklankę wody z sokiem zagotować do 0.5 szklanki wody z sokiem dodać żółtka cukier, budyń, i mąkę ziemniaczaną ugotować budyń przestudzić do zimnego dodać margarynę utrzeć na gładko dodać pokrojone w kostkę ananasy , biskopt przekroić na pół przełożyć masą I SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: