

Łabędzi Puch.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **597** Ocena: **12354**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Blaszka 25x36 cm
- Biskopt:
- 5 jajek L
- 1 szkl.mąki pszennej z czubkiem
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szkl.cukru
- szczypta soli
- Masa Bułkowo-Kokosowa:
- 2 bułki kajzerki
- 3 szkl.mleka
- pół szkl.cukru
- paczka cukru waniliowego
- 100 g wiórek kokosowych
- 250 g masła lub margaryny w temp.pokojowej
- Posypka:
- 1 łyżka masła
- 100 g wiórek kokosowych
- pół szkl.cukru
- Dodatkowo:
- słoiczek dżemu z jagód lub czarnej porzeczki
- pół szkl.wody
- 3 łyżki likieru kokosowego

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy żółtka od białek, do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywno, dodajemy partiami cukier i ubijamy do momentu rozpuszczenia się cukru, dodajemy po jednym żółtku, odkładamy mikser, przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia do masy, delikatnie mieszamy łyżką i przelewamy do blaszki do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia, delikatnie wyrównujemy wierzch, wstawiamy do piekarnika, pieczemy w temp. 180 C przez 25-30 min. do tzw. "suchego patyczka".
Biskopt po upieczeniu wykładamy od razu do góry dnem, ściągamy papier i pozostawiamy do przestygnięcia.



- 2 Po przestygnięciu biszkopt przekroić na 2 blaty.
Bułki rozdrobnić na mniejsze kawałki, wrzucić do miseczki i zalać 2 szkl. mleka, odstawić na chwilę, żeby dobrze namiękły,



- 3 następnie rozdrobnić je widelcem na papkę, wsypać wiórki, wymieszać.



- 4 Pozostałe mleko zagotować z cukrami, dodać masę bułkowo-kokosową,



- 5 gotować na małym ogniu cały czas mieszając, aż do zgęstnienia.
Masę wystudzić do temp. pokojowej.
Miękkie masło



- 6 ubić na puch, dodawać łyżkami wystudzoną masę bułkowo-kokosową aż do
wykończenia, powstanie gładka masa.
Spód biszkoptu nasączyć połową wody wymieszanej z likierem, posmarować dżemem



- 7 i wyłożyć 2/3 masy, przykryć drugim blatem biszkoptu, nasączyć górę, rozsmarować pozostałą część masy i posypać prażonymi wiórkami



- 8 (wiórki, masło i cukier podsmażyć na patelni do zrumienienia, cały czas mieszając).



9 Ciasto włożyć do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: