



Łabędzi puch

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym. Do ubitej masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, miksujemy. Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 180 stopni C przez około 20 minut do „suchego patyczka”.

Krok 2

Następnego dnia przygotowujemy krem: do mleka (1 1/2 szklanki) wysypujemy wiórki kokosowe i wkładamy pokrojoną bułkę, miksujemy przez chwilę i odstawiamy na 30 minut. Resztę mleka zagotowujemy z cukrem i dodajemy masę z wiórków kokosowych i bułki, gotujemy około 5 minut. Odstawiamy do ostygnięcia i co jakiś czas mieszamy. Masło miksujemy na puch i dodajemy po łyżce masy kokosowej, miksujemy aż składniki się łączą. Do kubeczka wlewamy składniki na poncz i mieszamy.

Krok 3

Biszkopt kroimy na dwie równe części (nie jak na tort). Każdą część nasączamy ponczem i smarujemy dżemem malinowym. Na jedną część wykładamy 3/4 kremu, przykrywamy drugą częścią i wykładamy resztę kremu.

Krok 4

Posypka kokosowa: na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy wiórki kokosowe i cukier, mieszamy i smażymy do momentu aż zrobią się złote. Odstawiamy do ostygnięcia. Ciepłą posypką dekorujemy ciasto i lekko ją wgniatamy w krem.

składniki

Na biszkopt:

2 jajka

2 łyżki z czubkiem cukru

1 cukier waniliowy ze skórką cytrynową

1 łyżka wody

2 łyżki z czubkiem mąki

1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

Na krem:

2 szklanki mleka Łaciate

1 kajzerka

1/4 szklanki cukru

5 dag wiórków kokosowych

15 dag masła Łaciate

Na poncz:

4 łyżki wody

1/2 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki soku z cytryny

Na posypkę:

1 łyżka masła Łaciate

2 łyżki cukru

4 łyżki wiórków kokosowych

Ponadto:

tortownica o średnicy 24

papier do pieczenia