

Tort wiórkowo-ananasowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Toort w sam raz na urodziny :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 9 szt.
- mąka - 1,5 szkl.
- cukier - 2 szkl.
- ocet - 1 łyżeczka(i)
- woda - 1 łyżeczka(i)
- margaryna -
- puszka ananasów -
- budyń waniliowy -
- wiórki kokosowe - 5 dag
- bita śmietana -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. 5 jaj ucieramy ze szklanką cukru obiema mąkami łyżeczką octu i wody. Dodajemy łyżeczkę proszku do pieczenia Pieczemy 25 minut w piekarniku w 180 C
- 2.** 2. Ananasy odsączamy i na wodzie z tych ananasów gotujemy budyń. Studzimy. Ubijamy masło dodajemy łyżkę cukru , gotujemy budyń i 4 żółtka oraz drobno pokrajane ananasy.
- 3.** 3. 4 białka miksujemy ze szklanką cukru, dodajemy 5 dag wiórków kokosowych. Pieczemy 20 minut w 180C
- 4.** 4. Biszkopt przekładamy masą kremu na to masę bezową , dalej znów biszkopt a na wierzch bitą śmietaną.

Smacznego!