

Tort Ananasowy - Ananasek

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- cukier - 1 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Białka ubić na sztywną pianę, dodawać powoli cukier i nadal ubijamy, dać mąkę. Wymieszać delikatnie i upiec.
- 2.** II ciasto:
5 białek,
15 dag kokosu,
20 dag cukru pudru,
3 łyżki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia.
Pieczemy podobnie jak I placek - tylko dodajemy wiórki. Przed przekrojeniem pączujemy.
- 3.** Krem:
1,5 kostki masła,
5 żółtek,
4 łyżki cukru pudru,
budyń śmietankowy,
2 puszki ananasów.
Na soku z ananasów gotujemy budyń i wystudzamy. Masło ucieramy, dodajemy cukier i żółtka, dalej ucieramy, dodajemy po łyżce zimnego budyniu i drobno posiekane ananasy.
- 4.** Złożenie ciasta:
Ciasto I przekrawamy wzdłuż na dwie części, smarujemy cienko masą, na to nakładamy ciasto kokosowe, smarujemy masą, przykrywamy drugą częścią ciasta I. Wierzch smarujemy polewą lub posypujemy cukrem pudrem.