
CIASTO ANANASOWE

Dodano: 2006-08-15 15:12:26

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3274 razy.

5 jaj,
5 łyżek cukru,
5 łyżek krupczatki.
Biskopt (pianę ubić).

KREM:

1 budyń waniliowy,
1 łyżeczka mąki,
1 $\frac{1}{2}$ margaryny,
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru,
5 żółtek,
1 puszka ananasów.

Budyń + mąkę rozrobić w zimnej wodzie. Sok z ananasów z $\frac{1}{2}$ szkl. cukru zagotować i dodać rozrobiony budyń. Ugotować z tego budyń. Margarynę utrzeć + żółtka i dodać zimny budyń, na końcu dodać pokrojone ananasy.

200 dag wiórek,
 $\frac{1}{2}$ kostki masła,
3 łyżki cukru.
Usmażyć na patelni i zimne wyłożyć na masę budyniową.

Biskopt,
masa,
wiórki.
Kolejność składania.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>