
CIASTO KOKOSOWE

Dodano: 2006-08-19 17:25:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3310 razy.

kisiel o smaku cytrynowym, 2 opakowania

1 opakowanie wiórków kokosowych

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 puszka ananasów

6 jajek

6 łyżek cukru

2 łyżki masła

6 łyżek mąki.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i żółtka. Ubić . Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać do ubitych jajek. Masę wyłożyć na natłuszczoną blachę. Piec w temp. 170 st. C ok. 30 min. Wyjąć , przestudzić . Ananasy osączyć z zalewy, pokroić w kostkę. Sok z ananasa uzupełnić do 500 ml zimną wodą. W niewielkiej ilości rozcieńczonego soku rozprowadzić kisiel. Ugotować . Dodać ananasy. Wiórki kokosowe podsmażyć na maśle. Na biszkopt wyłożyć kisiel, posypać wiórkami, wstawić do piekarnika na 10 min.

Czas pieczenia: 40 minut.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>

hmmm tam jest napisane uzupełnic do 500ml zimna woda toco toznaczy?? Dodac tyle tej wody aby w sumie z sokie bylo 500ml??
Dobrze rozumiem ?? i jeszcze jedno pytanie jezleli wezme niewielka ilosc tego soku i rozpuszcze kisiel to co mam zrobic z reszta
tego soku?? dziekuje za odp :)

Nadesłał(a):izunia <malaiza20@wp.pl> 2007-02-15 23:02:01