

Łabędzi puch

Przepis dodany przez użytkownika avril

Pyszny lekki biszkopt otulony delikatnym kremem.... pycha!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 czerstwe bułki -
- 3 szklanki mleka -
- szklanka cukru -
- cukier waniliowy -
- 20 dag wiórków kokosowych -
- 1,5 kostki masła -
- kieliszek ajerkoniaku lub innego alkoholu -

Etapy przyrządzenia:

1. składniki na kremy:

'KREM DO ŚRODKA'

2 duże czerstwe bułki

3 szklanki mleka

pół szklanki cukru

1 torebka cukru waniliowego

10 dag wiórków kokosowych

kostka masła

kieliszek ajerkoniaku lub inny alkohol

'KREM NA WIERZCH'

4 łyżki masła

2 łyżki mleka

10 dag wiórków kokosowych

mniej niż pół szklanki cukru

2. Trzeba upiec biszkopt. Następnie przekroić go na pół.

3. Zrobić 'krem do środka': czerstwe bułki zalać 2 szklankami mleka. Zagotować w garnku szklankę mleka i cukru z cukrem waniliowym. Dodać rozmoczone bułki i wiórki kokosowe. Gotować na małym ogniu ok. 15 min., aż zgęstnieje. Ostudzić i utrzeć z kostką masła.

4. Przygotować 'krem na wierzch': rozpuścić masło, dodać mleko, wiórki kokosowe i cukier. Kokos przyrumienić na złoty kolor.

5. Pierwszą część ciasta przykryć 'kremem do środka'. Na nim położyć drugą część i posmarować kremem 'na wierzch'.



6. [opis składników dotyczy tylko kremów nie uwzględnia ilości składników potrzebnych na ciasto]

Uwagi:

Do 'kremu do środka' można dodać kieliszek ajerkoniaku, a 'krem na wierzch' można połączyć polewą.