



Kokosowe ciasto z budyniem i owocami

 Renixx

Polecane na: [ciasta, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka
mąka kokosowa - 1 szklanka
zimne masło - 20 dag
cukier puder - 3/4 szklanka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
żółtka - 3 szt.
śmietana gęsta - 1-2 łyżka
Dodatkowo: -

budyń wiśniowy z cukrem - 2 opakowanie
mleko - 3 szklanka
rabarbar - 2-3 laska
truskawki - 0,5 kg
borówki amerykańskie - 2 szklanka
cukier puder - 1-2 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżeczka
bułka tarta - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać, dodać masło, posiekać nożem. Następnie dodać proszek do pieczenia, cukier, żółtka i śmietanę. Szybko zagnieść ciasto i podzielić je na 3 części. Jedną część ciasta zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki, a dwie rozwałkować i włożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 22x28cm, posypać bułką tartą.

KROK 2: Rabarbar obrać, pokroić na kawałeczki, wymieszać z cukrem pudrem i cukrem z wanilią.

KROK 3: Na cieście równomiernie rozłożyć owoce i rabarbar.

KROK 4: Budyń:
Odlać 3/4 szklanki mleka i wymieszać w nim proszek budyniowy. Resztę mleka zagotować, wlać mleko z budyniem, mieszając gotować 1-2 minuty. Ciepły budyń wylać na ciasto w formie.

KROK 5: Na budyń pokruszyć lub zetrzeć na

grubej tarce ciasto z zamrażarki.
Blaszkę z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 50-55 minut.