

# 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 przyrządzania:

#### 1. składniki na kremy:

&#039;KREM DO ŚRODKA&#039;  
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

&#039;KREM NA WIERZCH&#039;  
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 &#039;krem do środka&#039;; 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 &#039;krem na wierzch&#039;; rozpuścić masło, dodać mleko, wiórki kokosowe i cukier. Kokos przyrumienić na złoty kolor.

#### 5. Pierwszą część ciasta przykryć &#039;kremem do środka&#039;. Na nim położyć drugą część i posmarować kremem &#039;na wierzch&#039;.



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

### Uwagi:

Do &#039;kremu do środka&#039; można dodać kieliszek ajerkoniaku, a &#039;krem na wierzch&#039; można poleać polewą.