

ANIA STARMACH

Piszinger

Co kupić?

- 300g cukru
- 120g gorzkiego kakao
- 50g wiórków kokosowych
- 2 kostki masła
- 5 żółtek
- 10 andrutów
- 2 łyżki koniaku

Jak przygotować?

1. Cukier wsyp do rondelka i dodaj odrobinę wody (tak, aby jedynie przykryła cukier), zagotuj.
2. Stopniowo dodawaj masło, czekaj aż się rozpuści, ściągnij garnek z ognia i lekko ostudź.
3. Do rondelka z cukrem i z masłem dodawaj pojedynczo żółtka, cały czas mieszając.
4. Do jednolitej masy dodaj kakao i odrobinę koniaku – masa gotowa!
5. Andrut posmaruj masą, przełóż andrutem, posmaruj masą i tak do ostatniego wolnego andruta.
6. Wierzch posyp wiórkami kokosowymi!