

**BISZKOPT : 8 jaj, 2 szklanki mąki, 2 szklanki cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki octu**  
**MASA: 1/2 litra śmietany 30%, 2 opakowania "śnieżki", 100 g wiórek kokosowych, 250 ml likieru Advocat**  
**Polewa z białej czekolady**

**BISZKOPT:**

Ubić białka, dodać cukier, żółtka, proszek wymieszany z mąką i ocet. Upiec w prostokątnej blaszce.

Gdy przestygnie przekroić na 2 placki, jeden włożyć z powrotem do blaszki, drugi pokroić w kostkę - dodamy go do masy.

**MASA:**

Ubić śmietanę ze "śnieżką", dodać wiórki kokosowe, Advocat, kostkę biszkoptową. Wymieszać delikatnie wyłożyć na biszkopt w blaszce, wyrównać.

Rozpuścić polewę wg przepisu, połączyć ciasto

**wg Małgorzaty Stańczyszyn z Kłodzka**