



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- skrobia ziemniaczana - 1 łyżka

krem

- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 200 gramów
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- mleko w proszku - 2 szklanki

polewa

- mleczna czekolada - 150 gramów
- mleko - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Przepis na ciasto biszkoptowe: Jajka ubić z cukrem. Dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia, łyżkę octu, szczyptę soli oraz kakao i skrobię ziemniaczaną przesypane przez sitko. Delikatnie wymieszać.
2. Ciasto wlać do wysmarowanej Kasią prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni C.
3. Ostudzić i podzielić na 2 części.
4. Przepis na masę mleczną: Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Ostudzić.
5. Miękką Kasię i Kasię Ekstra Maślany Smak utrzeć na puszystą masę, dalej ucierając dodawać ostudzone mleko z cukrem i mleko w proszku.
6. Przełożyć biszkopt kremem.
7. Przepis na polewę: Czekoladę rozpuścić z mlekiem na małym ogniu i polać wierzch ciasta. Schłodzić w lodówce.