



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier puder - 250 gramów
- jajka - 3 sztuki
- żółtka - 4 sztuki
- pomarańcze - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta

polewa

- polewa z białej czekolady - 2 opakowania

dekoracja

- pisak cukrowy do ciast - 3 sztuki
- kolorowa posypka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze wyszoruj, sparz, osusz. Zetrzyj z nich skórkę. Z pomarańczy wyciśnij sok.
2. Kasię utrzyj z cukrem na puszysty krem, dodając stopniowo jajka i żółtka oraz nieco mąki. Dodaj sól, skórkę startą z pomarańczy oraz sok.
3. Wsyp pozostałą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszaj.
4. Przełóż ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy. Piecz ok. 60 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.
5. Ostudzone ciasto polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową. Zanim polewa zastygnie posyp boki czerwoną posypką.
6. Na wierzchu ciasta narysuj pisakami kontur koszulki, wypełnij na czerwono rękawki i napisz numer. Żółtą posypką posyp resztę ciasta.