



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

- cukier - 30 dekagramów
- woda - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- kakao - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- białko - 2 sztuki
- marmolada - 1 puszka
- kokos - 10 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z marmoladą, szklanką cukru, cukrem waniliowym i kakao. Przystudzić.
2. Jajka ubić z łyżką cukru, dodać do masy razem z mąką i proszkiem do pieczenia. Wysmarować blachę i wlać ciasto.
3. Białka ubić na sztywno, dodać pod koniec 1/2 szklanki cukru i wymieszać z kokosem.
4. Na cieście układać porcjami po łyżce marmolady, na niej pianę z białek. Piec 45 minut w temperaturze 180 stopni.