
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 6 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- mleko - 3 łyżki
- herbatniki - 4 opakowania
- biszkopty - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- dżem - 1 opakowanie
- rodzynki - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Ze składników na ciasto wyrobić ciasto i wyłożyć na blachę o wymiarach 23 na 26 cm.
2. Kasię roztopić w garnku, dodać cukier, wodę, kakao i wszystko razem wymieszać i zagotować.
3. Do przestudzonej masy dodać rodzynki.
4. Biszkopty i herbatniki połamać na kawałki, dodać do masy razem z dżemem i wymieszać.
5. Masę wyłożyć na upieczone ciasto i połać polewą.
6. Ciasto wstawić do lodówki na około 3 godziny.