



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 180 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 90 gramów
- mąka pszenna - 120 gramów
- mąka ziemniaczana - 80 gramów
- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- serek śmietankowy - 0.5 kilogramów
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- cukier puder - 3 łyżki
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto : Kasię roztopić i przestudzić. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę (zaczynając od najmniejszych obrotów miksera). Żółtka zmiksować z cukrem (przez ok. 6 min) aż powstanie jasna masa o gęstej konsystencji. Do tej masy dodać połączone ze sobą mąki oraz przestudzoną margarynę dobrze wymieszać. Na koniec połączyć z pianą z białek. Piec w wyłożonej papierem blaszce (najlepiej prostokątnej) przez ok. 30-40 min w tem. 180 stopni.
2. Masa: Śmietanę ubić wraz z cukrem pudrem następnie zmiksować z serkiem. Na koniec dodać wcześniej rozpuszczoną galaretkę, która ma konsystencję żelu. Masę przełożyć na zimny biszkopt.* Na wierzch przełożyć tężejącą galaretkę truskawkową, można udekorować czekoladowymi łezkami (jak na zdjęciu), co sprawia, że wydaje się, że ciasto ma w sobie masę czekoladową podczas jedzenia.