
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160-170 °C 

Składniki:

- biskopt z 4 jaj - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 2 opakowania
- mleko w proszku - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżeczki
- biskopty - 1 opakowanie
- mocna kawa rozpuszczalna - 2 szklanki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec biskopt z 4 jaj.
2. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody.
3. Pozostawić do wystygnięcia.
4. Żółtka, jajo i cukier ubić na parze.
5. Miękką Kasię bardzo dobrze utrzeć i dodawać po trochu masę jajeczną (tę ubitą na parze).
6. Dodać serki, mleko w proszku i rozpuszczoną żelatynę.
7. Biskopt nasączyć delikatnie kawą.
8. Na to wyłożyć połowę masy.
9. Na masie poukładać biskopty namoczone w kawie, a na nie - resztę masy.
10. Na wierzch wyłożyć znów biskopty namoczone w kawie.
11. Całość połączyć polewą czekoladową. Chcę zaznaczyć, że ciasto jest dość popularne, więc może się zdarzyć, że podobny przepis jest gdzieś na stronach internetowych.