



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 0.5 litrów
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- chałwa - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Robimy biszkopt dzieląc na końcu masę na połowę. Do jednej dodajemy kakao.
2. Pieczemy najpierw jeden, a potem drugi w takiej samej tortownicy.
3. Jak wystygną najpierw np. szklanką na środkach wycinamy koło, potem czymś nieco większym. Pozamieniaj koła kolorami.
4. Gotujemy mleko z budyniami i cukrem. Studzimy, ucieramy z Kasią i dodajemy pokruszoną chałwę.
5. Smarujemy masą spody biszkoptowe.
6. Czas pieczenia 1 biszkoptu 20 min.