





 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- twaróg półtłusty - 0.5 kilogramów
- żółtko jajka - 2 sztuki
- herbatniki Petit Buerre - 15 sztuk
- rodzyнки - 5 dekagramów
- kakao - 2 łyżeczki
- aromat rumowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Twaróg zmielić dwukrotnie. 1 kostkę Kasi utrzeć z cukrem i żółtkami. Do utartej masy dodać zmielony twaróg i zapach rumowy.
2. Masę podzielić na 2 części. Do jednej dodać kakao i rodzyнки. Wymieszać.
3. Herbatniki moczyć w mleku i układać (najlepiej na folii aluminiowej) w 3 kolumny po 5 herbatników (zostawić mały odstęp pomiędzy kolumnami).
4. Nałożyć najpierw masę ciemną, potem jasną. Złożyć w trójkąt i włożyć do lodówki do zastygnięcia.
5. Kiedy zastygnie, przygotować polewę. 0,5 kostki Kasi i podane składniki zagotować i zostawić.
6. A gdy przestygnie i zgęstnieje, połączyć ciasto. Udekorować dowolnie.