



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 C °C 

Składniki:

ciasto czekoladowe

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 2.3 szklanki
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- olej - 0.75 szklanek
- mleko - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- dżem wiśniowy - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka

masa serowa

- ser twaróg - 30 dekagramów
- jajka - 2 sztuki
- budyń śmietankowy lub waniliowy - 1 sztuka
- czekolada mleczna - 1 sztuka
- śmietana 30 % - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto czekoladowe: jajka zmiksować z cukrem na puch, dodać resztę pozostałych składników i dobrze połączyć mikserem.
2. Miękką Kasię utrzeć z cukrem, dodać żółtka, zmielony ser i budyń.
3. Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z masą serową.
4. Ciasto czekoladowe wlać do formy i na ciasto kłaść łyżką kupki masy serowej.
5. Ciasto wstawić do piekarnika na 50 minut w temperaturze 180 C.
6. Po wystudzeniu ciasto połączyć czekoladą rozpuszczoną w śmietance. Smacznego!!!