
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier - 250 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 350 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- jajko - 7 sztuk
- zmielone orzechy włoskie - 0.75 szklanek
- amoniak - 2 łyżeczki
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- wiśnie - 1 puszka
- powidła - 1 opakowanie
- bita śmietana w proszku - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć na puszystą masę, dodać cukier i cukier waniliowy i dalej ubijać, dodając kolejno po jednym żółtku. Następnie dodać do powstałej masy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i amoniakiem i ponownie zmiksować na jednolitą masę.
2. Białka ubić na sztywno i dodać do ciasta. Gotową masę podzielić na 3 części. Jedną pozostawić białą, do drugiej dodać orzechy, a do trzeciej kakao.
3. W piekarniku nagrzanym do 180 st. piec osobno każdy placek po około 20 minut.
4. Galaretki wiśniowe rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody, a gdy zaczną tężeć, dodać odsączone wiśnie z kompotu. Upieczony biały placek nasączyć kompotem z wiśni wymieszany z wodą lub alkoholem, posmarować powidłami, wyłożyć tężącą galaretkę wiśniową i nakryć plackiem orzechowym, lekko dociskając.
5. Cytrynową galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody.
6. Bitą śmietaną ubić w połowie szklanki zimnego mleka. Kiedy galaretka zacznie tężeć, przelać ją do ubitej śmietany i razem zmiksować.
7. Tak przygotowaną masę wyłożyć na blat orzechowy uprzednio nasączony sokiem i wodą lub alkoholem i przykryć plackiem kakaowym. Całość poleać polewą czekoladową.