
 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- jajko - 6 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- kisiel bez cukru - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- śliwki z kompotu - 500 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i posiekaj z Kasią. Dodaj żółtka oraz niepełną szklankę cukru i zagnieć gładkie ciasto.
2. Podziel je na 3 części. Do jednej dodaj kakao.
3. Białka ubij na sztywną pianę, wsyp 1 szklankę cukru i dalej ubijaj do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Do ubitej piany wsyp kisiel i delikatnie wymieszaj.
4. Formę wyłóż papierem do pieczenia.
5. Na spód połóż warstwę jasnego ciasta, na to śliwki. Nakryj ciastem z dodatkiem kakao, a następnie ubitą pianę z kisielom.
6. Piecz ok. 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.