
 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  200 °C 

Składniki:

- żółtko - 8 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- olej - 8 łyżek
- mąka - 2.5 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 7 łyżek
- kisiel czerwony - 1 opakowanie
- mak - 0.5 szklanek
- serek homogenizowany - 2 opakowania
- zielona galaretka - 2 opakowania
- woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. 8 żółtek, Kasię, cukier, olej wymiksować. Dodać 1/2 szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.
2. Później dodać pianę z 8 jaj i wymieszać. Ciasto podzielić na 4 części.
3. Do pierwszej dodać 2 łyżki kakao, do drugiej 7 łyżek kokosów, do trzeciej kisiel czerwony, do czwartej 1/2 szklanki maku.
4. Na blaszce układać ciasto kolorowymi kupkami na przemian. Piec około 50 min., w 200 stopniach C.
5. Placek przekroić i przełożyć masą: 2 serki homogenizowane, 2 galaretki zielone rozpuszczone w 1 szklance wody.
6. Po wystygnięciu galaretki wlewać po trochu do serów i miksować.