



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- biszkopt czekoladowy z 6 jaj - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 1 litr
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- mleko w proszku - 1.5 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- wafle - 1 opakowanie
- bakalie - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170'- 180°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Czekoladowy biszkopt przekroić na pół. Kremówkę ubić, dodając ewentualnie cukier puder. Dla pewności, że kremówka będzie miała idealną konsystencję, można dodać trochę żelatyny rozpuszczonej w gorącej wodzie.
2. Kasie, cukier i mleko zagotować. Ostudzić, dodać kakao i wymieszać.
3. Dodać drobno pokruszone wafle i ponownie dokładnie wymieszać masę.
4. Dodać mleko w proszku i dobrze utrzeć.
5. Masę czekoladową przelać na blachę wyłożoną pergaminem i odstawić do całkowitego zastygnięcia.
6. Na spód biszkoptowy wyłożyć połowę bitej śmietany, na to położyć wkładkę czekoladową, przykryć pozostałym biszkoptem i wierzch posmarować pozostałą bitą śmietaną.
7. Do ozdobienia można użyć kakao lub rozpuszczoną czekoladę.