



60 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

0 minut 180 °C

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- woda - 4 łyżki
- oliwa - 4 łyżki

krem

- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- kasza manna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.5 szklanek
- wódka - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na krem oprócz masła połączyć i zostawić na całą noc.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, oliwą i wodą. Dodać mąkę i proszek. Białka ubić na sztywno, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
3. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec. Piec 20-25 min. w temperaturze 180^o C.
4. Ciasto odwrócić do góry dnem i nie zdejmować papieru aż wystygnie. Z chłodnego ciasta zdjąć papier i skroić wierzchnią skórkę. Przekroić na dwie części.
5. Kasię utrzeć i dodawać po łyżce masę z lodówki. Wyłożyć krem na jedną część ciasta (zostawić dwie łyżki kremu).
6. Przykryć drugą częścią i posmarować cienko resztą kremu. Posypać wiórkami lub tartą białą czekoladą.