
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 C °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- czekolada mleczna - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- baton Pawełek czekoladowy - 3 sztuki
- żółtka - 3 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- wódka - 2 łyżki
- wiśnie - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, ubijać dodając po jednym żółtku. Do piany dodać wymieszane i przesiane mąki z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie połączyć, dodać olej. Piec w formie (24x34 cm) 25 min w temp 160 C. Po wystudzeniu biszkopt przekroić na pół.
2. W mleku rozpuścić cukier, czekoladę i batoniki. Wystudzić. Kasię utrzeć z żółtkami powoli dodając wystudzoną polewę na koniec wódkę.
3. Biszkopt nasączyć sokiem wiśniowym wymieszanym z wódką. Nałożyć krem (trochę zostawić żeby posmarować wierzch), poukładać wisienki i przykryć drugim plackiem i nałożyć resztę kremu. Dowolnie udekorować. Smacznego!