
 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160 °C 

### Składniki:

biszkopt z 4 jaj - 1 sztuka

#### masa

jajko - 4 sztuki

kwaśna śmietana - 0.5 litrów

mleko - 1 litr

**Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

cukier puder - 0.75 szklanek

kakao - 3 łyżki

aromat waniliowy - 1 opakowanie

galaretka - 1 opakowanie

owoce - 10 dekagramów

### Sposób przygotowania:

1. Biszkopt upiec na okrągłej lub prostokątnej blaszce wg. ulubionego przepisu.
2. Masa: jajka wymieszać ze śmietaną i wlać do wrzącego mleka.
3. Gotować, aż powstanie twarożek.
4. Odcedzić na sitku i wystudzić.
5. Utrzeć Kasię z cukrem pudrem i aromatem, dodawać twarożek.
6. Masę podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao.
7. Białą część wyłożyć na biszkopt, na to masę kakaową.
8. Na tym ułożyć truskawki i zalać galaretką.
9. Wstawić na noc do lodówki! Smacznego!