



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180°C °C 

## Składniki:

### ciasto 1

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- białko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1.5 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- ocet - 1 łyżka
- olej - 0.3 szklanek

### ciasto 2

- żółtko - 6 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 6 łyżek
- mąka - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- olej - 0.3 szklanek

### dodatki

- masa karpatkowa - 1 opakowanie
- galaretka czerwona - 2 opakowania
- kawa z amaretto - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto I: Białka ubić na sztywno razem z cukrem.
2. Dodać pozostałe składniki i wszystko wymieszać.
3. Ciasto II: Żółtka i całe jajka utrzeć z cukrem, następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, kakao i olej, wszystko razem wymieszać.
4. Na blaszkę wyłożyć na przemian jasne i ciemne ciasto.
5. Przeciągnąć widelcem, aby powstały "esy-floresy". Upiec ciasto w temp. 180 C przez ok 30-35 min.
6. Galaretki rozpuścić w 0,5 l wody.
7. Ciasto po upieczeniu i przestygnięciu przekroić na pół.
8. Na jednej warstwie rozsmarować połowę kremu karpatkowego, na krem ułożyć biszkopty nasączone w kawie z amaretto.
9. Pomiędzy biszkopty wyłożyć mocno tężejącą galaretkę, na galaretkę wyłożyć druga połowę kremu, całość przykryć drugim plackiem.