



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Białka ubić z cukrem, dodawać kolejno żółtka, mąkę, kakao i proszek i do pieczenia.
2. Piec ok. 25 minut.
3. Masa: Galaretkę rozpuścić w 1 szkl. wody.
4. Utrzeć Kasię z cukrem i serem, dodając tężejącą galaretkę.
5. Przełożyć placek i połączyć polewą lub galaretką.

Składniki:

ciasto

- jajka - 4 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- ser biały - 25 dekagramów
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- cukier puder - 5 łyżek

dekoracja

- galaretka lub polewa - 1 opakowanie