
 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 350 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- suchy mak - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- orzechy włoskie łuskane - 150 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię zmiksuj z cukrem i żółtkami.
2. Białka ubij na sztywną pianę.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i makiem.
4. Masę żółtkową połącz delikatnie z pianą z białek i mąką z makiem.
5. Z orzechów wybierz 12 najładniejszych połówek.
6. Resztę posiekaj i dodaj do ciasta.
7. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą tortownicy.
8. Piecz w 180 st. C około 40 minut.
9. Ostudzonego pieguska udekoruj połówkami orzechów przyklejając je do ciasta na polewę czekoladową i posyp ciasto cukrem pudrem.