
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- naturalny miód - 0.5 litrów
- cukier puder - 20 dekagramów
- mąka - 1 kilogram
- jajko - 2 sztuki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- soda oczyszczona - 3 dekagramy
- mleko - 0.5 szklanek

krem

- czekolada - 20 dekagramów
- mleko - 4 łyżki
- cukier - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- dżem - 1 opakowanie
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię, miód i cukier puder stopić i ostudzić.
2. Po ostygnięciu dodać mąkę. Mieszać aż całość będzie gładka.
3. Wbić 2 całe jajka i przyprawę do piernika.
4. Sodę rozpuścić w mleku i dodać do ciasta. Wyrobić i pozostawić w lodówce na 2 - 4 tygodnie.
5. Ciasto rozdzielić na 4 równe części i piec ok.10-15 minut.
6. Masa: czekolada, mleko i cukier rozpuścić, a następnie ostudzić.
7. Kasię rozpuścić i dodać 4 żółtka po jednym, ciągle mieszając.
8. Do masy dodać rozpuszczoną czekoladę, upieczone ciasta nasączyć kawą. Posmarować dżemem, albo powidłami.
9. Polać masą czekoladową, położyć drugi placek i znowu powidłami, masą, przykryć trzecim plackiem. Podać osobno przyrządzoną masą czekoladową.