
 60 minut  Trudne

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- cukier puder - 30 dekagramów
- jajko - 8 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- mąka - 14 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- orzechy - 20 dekagramów
- cukier - 5 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wódka kieliszek - 2 sztuki
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 15 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię utrzeć na puszystą masę z cukrem i 8 żółtkami.
2. Następnie dodać 2 łyżki kakao, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, wymieszać.
3. Na końcu dodać pianę z 8 białek.
4. Piec około 60 minut w temp. 180 stopni.
5. Upieczone ciasto przekroić.
6. Posmarować marmoladą i złożyć.
7. Masa I: Orzechy zemleć w maszynce, dodać oba cukry i zalać wódką tak, aby dało się łatwo rozsmarować na placku.
8. Masa II : Jajka ubić na parze z cukrem.
9. Kakao zaparzyć wrzącą wódką.
10. Kasię dobrze utrzeć, następnie połączyć z kakao.
11. Dodawać masę jajeczną i kontynuować ucieranie.
12. Składamy placek: ciasto kakaowe z marmoladą, masa I orzechowa, masa II, polewamy polewą.