



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- dżem śliwkowy - 150 gramów
- pokrojone suszone śliwki - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160-180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, a następnie posiekać z Kasią i 5 żółtkami.
2. Dodać pół szklanki cukru i wyrobić kruche ciasto. Ciasto schłodzić w lodówce.
3. Następnie 2/3 ciasta rozwałkować i ułożyć na blasze.
4. Pozostałe ciasto podzielić na 2 części. Do jednej części dodać łyżkę kakao.
5. Rozwałkowane ciasto posmarować dżemem i posypać śliwkami, a następnie na tarce z grubymi oczkami bezpośrednio na dżem zetrzeć część surowego ciasta bez kakao.
6. Z 5 białek i szklanki cukru ubić sztywną pianę, a następnie ułożyć ją na startym cieście.
7. Zetrzeć ciasto z kakao i posypać po wierzchu. Zamiast dżemu można użyć startych jabłek.