
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- aromat - 0.5 opakowań
- dżem z czerwonej porzeczki - 1 opakowanie
- świeża porzeczka - 1 szklanka

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przesiać mąkę, zagnieść z żółtkami, dodać posiekaną Kasię, proszek do pieczenia i cukier.
2. Zagnieść ciasto.
3. Podzielić go na 3 części.
4. Pierwszą rozwałkować na dnie blachy, posmarować dżemem.
5. Drugą zagnieść z kakao i zapachem, po czym schłodzoną, zetrzeć na tarce na dżem.
6. Pozostałe 4 białka ubić z łyżeczką cukru i rozsmarować na ciemnym cieście.
7. Na pianę zetrzeć pozostałą, schłodzoną część ciasta.
8. Piec 1 godzinę w 180 stopniach. Podawać na małych talerzykach z kilkoma świeżymi porzeczkami