
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- mąka - 5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- dżem - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wraz z proszkiem przesiać na stolnicę, dodać Kasię, żółtka, 1/2 szklanki cukru, cukier waniliowy.
2. Szybko zarobić ciasto.
3. Włożyć na ok. 1 godzinę do lodówki.
4. Ciasto podzielić na 3 części, do jednej z nich wgnieść kakao.
5. Na wysmarowanej Kasią tortownicy ułożyć jasną część ciasta, posmarować ją konfiturami lub ułożyć na niej owoce.
6. Na tę warstwę zetrzeć na tarce (na pazurkach) drugą jasną część ciasta.
7. Następną warstwą będzie piana z białek ubitych z niecałej szklanki cukru.
8. Na pianę zetrzeć ostatnią trzecią część ciasta.
9. Piec około 40 minut w temperaturze 200 stopni.
10. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.