



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 C °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 4 sztuki
- woda - 5 łyżek

masa serowa

- ser biały - 70 dekagramów
- żółtka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie ciasta: Kasia, cukier, kakao, wodę i cukier waniliowy rozpuścić razem w garnku, robiąc polewę. Gotować 5 minut, mieszając. Ostudzić. Ubić pianę z białek.
2. Gdy polewa ostygła, dodać 4 żółtka i wymieszać na jednolitą masę, następnie odlać 1/2 szklanki masy (polewa do ciasta). Do pozostałej masy dodać mąkę, proszek do pieczenia i ubite białka, razem mieszać i wylewać do natłuszczonej i wyłożonej papierem do pieczenia formy (27 x 38).
3. Masa serowa: Ser biały rozbijamy widelcem, dodajemy cukier, żółtka, 1/2 kostki Kasi i budyń, po czym miksujemy na gładką masę. W osobnym naczyniu ubijamy na sztywno białka i dodajemy do gładkiej masy serowej, razem delikatnie mieszamy do połączenia składników.
4. Gotową masę serową wykładamy łyżką na ciasto na blaszce (nie wyrównywać!).
5. Całość piec w 180 st przez około 50 min.
6. Upieczone i ostudzone ciasto, połączyć pozostawioną wcześniej masę i posypać wiórkami kokosowymi. Smacznego