



 60 minut  Średnie

Składniki:

spód

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- cukier puder - 5 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki

masa serowa

- ser mascarpone - 25 dekagramów
- tłusty twaróg - 75 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 5 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- mleko - 150 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- masa krówkowa - 400 gramów
- gorzka czekolada - 10 dekagramów
- biała czekolada - 10 dekagramów

dekoracja

- czekolada - 5 dekagramów

dodatki

- strona z gazety - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Kartki z gazety złożyć wzdłuż na pół i jeszcze raz na pół i włożyć do miski z zimną wodą i obciążyć czymś żeby były zanurzone.
2. Przygotowanie spodu: Wszystkie składniki posiekać ze sobą, zagnieść i włożyć do zamrażarki na pół godziny. Następnie rozwałkować i przełożyć na natłuszczoną i wysypaną bułką tartą tortownicy i ponakłuwać. Wstawić do rozgrzanego piekarnika do 200 st. i piec przez 15 min., następnie ostudzić.
3. Przygotowanie masy: Żółtka ubić, dodać do nich ser, letnie mleko, masę krówkową, roztopioną Kasię i obie mąki. Dokładnie wymieszać. Masę podzielić na pół i do jednej części dodać rozpuszczoną gorzką czekoladę, a do drugiej - białą.
4. Ubić na sztywno białka z cukrem, dodać po połowie do obu mas i delikatnie wymieszać. Masę serową wylewać na środek podpieczonego spodu na przemian po 2 łyżki ciemnej i 2 łyżki jasnej.
5. Boki tortownicy obłożyć mokrymi opaskami z dwóch kartek gazety i wstawić do nagrzanego do 250 stopni piekarnika na 10 minut.
6. Po tym czasie wyjąć blaszkę, ostudzić piekarnik do 160 stopni, zdjęć gazetę i owinać pozostałymi dwoma kartkami mokrej gazety. Wstawić blaszkę i piec ciasto w 160 stopniach przez 1 godz i 15 min.
7. Po upieczeniu ostudzić i ozdobić polewą z masy krówkowej (z puszki użytej do ciasta odłożyć 3 łyżki masy) i roztopioną czekoladą.