
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

- ciemny biszkopt własnej roboty - 1 sztuka
- mielony ser biały - 60 dekagramów
- cukier puder - 30 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- mielone orzechy włoskie - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. SERNIK: Kasię utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku, ser, mąkę wymieszaną z proszkiem.
2. Ubić białka na sztywną pianę, przełożyć do masy i delikatnie wymieszać.
3. Upiec w 180 stopniach C około 1 godziny.
4. MASA ORZECHOWA: Mleko zagotować, dodać orzechy, wymieszać.
5. Przystudzić.
6. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodać orzechy.
7. Wcześniej upieczony biszkopt przekroić na pół, spód posmarować połową masy, na to dać upieczony i ostudzony sernik, na to drugą połowę masy, biszkopt i wierzch posmarować cienko kremem i posypać kakao.