
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 3 szklanki
- oliwa - 20 łyżek
- woda - 16 łyżek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki

krem

- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

wierzch

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Żółtka ucieramy z cukrem.
2. Miksując, dodajemy wodę, oliwę, mąkę z proszkiem i pianę z białek.
3. Ciasto dzielimy na 2 części, do jednej dodajemy kakao.
4. Pieczemy w 2 korytkach o długości 35 cm i studzimy.
5. Składniki na krem (bez Kasi) gotujemy. Zimne miksuujemy z Kasią.
6. Ciasto kroimy w plastry.
7. Smarujemy kremem i sklejamy na przemian: plaster ciemny i plaster jasny.
8. Polewamy polewą, sypimy posypką lub wiórkami.
9. Ładnie wygląda pokrojony na ukos.