



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 45 dekagramów
- cukier puder - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- mleko - 0.75 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- mak - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i podzielić na 3 równe części.
2. Do jednej dodać kakao, do drugiej mak i dokładnie wymieszać.
3. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami, na końcu dodać mleko i dokładnie wymieszać.
4. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą.
5. Masę podzielić na 3 równe części. Jedną wymieszać z mąką połączoną z kakao, drugą z mąką z makiem, trzecią z samą mąką.
6. Formę wyłożyć papierem i wyłożyć kolejno poszczególne ciasta, przemieszać je widelcem.
7. Na wierzchu ułożyć powidła. Piec 1 godz. w temp. 180 C. Gotowe ciasto udekorować polewą i wiórkami.