
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- żółtko - 4 sztuki
- cukier - 0.3 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- mleko w proszku - 2.5 szklanki
- serek waniliowy - 4 opakowania
- żelatyna - 4 łyżeczki
- biszkopty podłużne - 2 opakowania
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżeczki
- amaretto - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Żółtka, cukier, Kasię, serki - wymieszać mikserem.
2. Dodać mleko w proszku.
3. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości zimnej wody; (przed dodaniem do masy wstawić do garnka z gorącą wodą).
4. Dodać do masy.
5. Całość podzielić na 2 części.
6. Biszkopty nasączyć w kawie rozpuszczalnej z dodatkiem alkoholu (np. amaretto)
7. Na spodzie blaszki ułożyć 1 warstwę nasączonych biszkoptów i przykryć je pierwszą częścią masy.
8. Na masę położyć drugą warstwę nasączonych biszkoptów i również przykryć ją drugą warstwą masy.
9. Całość można posypać kakaem i wstawić do lodówki.