
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  190 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- dżem wiśniowy - 1 puszka
- cukier - 1.5 szklanek
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 0.5 litrów
- margaryna Kasia - 1 gram

Sposób przygotowania:

1. żółtka utrzeć z cukrem.
2. przesiać 2 rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia i kakao- dodać do utartych żółtek.
3. utrzeć wszystko razem.na koniec dodać ubite na sztywno białka.
4. wylać ciasto do tortownicy piec 25 min. w tem. 190 st.
5. po upieczeniu wystudzić ciasto i podzielić na 3 części.
6. krem:z mleka i budyniu ugotuj gesty budyń, ostudz. miękką margarynę utrzyj z pozostałym cukrem dodając po łyżce zimnego budyniu. powstałym kremem przelóż placki biszkoptowe. na jednej warstwie kremu rozsmaruj dżem.polewę stop. polej ciasto i rozsmaruj na całej powierzchni ciasta. udekoruj wg uznania. np. udekorować na przemian wiśniami z dżemu i różyczkami z kremu.