
 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 170 gramów
- mąka ziemniaczana - 85 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- rum - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Miękką Kasię utrzyj z cukrem na puszystą, gładką masę.
2. Dodawaj pojedynczo żółtka, ciągle ucierając do czasu, aż cukier całkowicie się rozpuści
3. Pod koniec ucierania dodaj mąkę, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlej rum.
4. Białka ubij na sztywną pianę ze szczyptą soli.
5. Pianę wyłóż na ciasto i delikatnie wymieszaj łyżką.
6. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i oprószonej mąką formy o pojemności około 1,5 litra. Piecz około 60 minut w 180 st.C. Po upieczeniu sprawdź patyczkiem czy ciasto jest suche w środku.