
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i ostudź.
2. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia.
3. Jaja utrzyj z cukrem na puch, potem dodawaj na przemian mąkę, oranżadę i rozpuszczoną Kasię.
4. Powstałą masę podziel na dwie równe części. Do jednej dodaj dwie łyżki kakao, do drugiej dwie łyżki mąki i wymieszaj.
5. Tortownicę posmaruj Kasią i obsyp mąką.
6. Masy wlewaj na przemian małymi porcjami, na środek tortownicy, aż do wyczerpania składników.
7. Piecz około 60 minut w 180st.C.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- oranżada - 1 szklanka
- mąka - 420 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie