

CIASTO 3 W 1

AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	5 szt
cukru i mąki po	1 szkl
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
wiórki kokosowe	1/2 szkl
kakao	1 łyżka
maku	1/2 szkl
orzechów mielonych	1/2 szkl
rodzynki	10 dag
dżem z czarnej porzeczki	
krem do karparki	1 opakowanie
olej	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy biszkopt; białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka, olej i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, ciasto dzielimy na 3 części i do 1- dodajemy mak, 2 dodajemy wiórki kokosowe, 3 dodajemy kakao, na wyłożoną blachę papierem wykładamy ciasto po 1 łyżce ciasta na przemian aż do wyczerpania ciasta, biszkopt pieczemy ok, 30 min, krem przygotowujemy jak pisze na opakowaniu, biszkopt przekrawamy na pół i przekładamy 3/4 kremu a resztą smarujemy wierzch, złożenie biszkot przecięty na to 3/4 kremu i biszkopt reszta kremu na to dżem i posypać namoczonymi rodzynkami wierzch.