

## Czarnobiałe ciasto



**GOSIA47-47**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto na spód

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                 | 1,5 szklanki |
| <b>margaryna</b>            | pół kostki   |
| <b>kakao</b>                | 1,5 łyżki    |
| <b>cukier</b>               | 1,5 łyżki    |
| <b>żółtko jajek</b>         | 3 sztuki     |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1,5 łyżeczki |

#### CIASTO NA GÓRĘ

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>jajko</b>                | 6 sztuk      |
| <b>mąka</b>                 | 6 łyżek      |
| <b>cukier</b>               | 6 łyżek      |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1,5 łyżeczki |
| <b>kakao</b>                | 2 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**CIASTO NA SPÓD:** Mąkę wymieszać z cukrem, kakao i proszkiem do pieczenia. Dodać margarynę i posiekać nożem. Wbić żółtka. Wszystko wyrobić na jednolite ciasto. Ciasto włożyć do wysmarowanej margaryną tortownicy i piec ok. 15 minut w 180 st.

**CIASTO NA GÓRĘ:** Białka ubić, dodać cukier i dalej ubijać na gładką i puszystą pianę. Następnie dodać żółtka. Wymieszać na małych obrotach. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Wmieszać łyżką. Rozdzielić ciasto na pół. Jedną połowę zabarwić na czarno wsypując do niej kakao i wymieszać. Następnie wyciągnąć ciasto z piekarnika i włożyć na niego białe ciasto a potem czarne, wymieszać bardzo delikatnie łyżką. Zrobić to naprawdę szybko. Włożyć znowu do piekarnika na ok. 25 minut. Wyjąć po tym czasie i ostudzić.

