3 bit na biszkopcie

MAŁGORZATA114

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
kakao	2-3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda	1 łyżka
masa kajmakowa	1 puszka
masło	200 g
krakersy	500 g
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka. Razem ubijać. Dodać resztę składników (wodę na końcu). Wymieszać. Piec w dużej prostokątnej blaszce ok. 30-40 min. w temp. 170 st. Po upieczeniu biszkopt podzielić na dwie części.

Masa: Masło utrzeć na krem, dodając łyżką stopniowo masę kajmakową.

Warstwy ciasta po kolei:

1/2 biszkoptu
masa
warstwa krakersów
masa
warstwa krakersów
masa
warstwa krakersów
masa
1/2 biszkoptu

Całość polać polewą czekoladową i posypać siekanymi orzechami. Odstawić do przegryzienia się składników. Trzymać ciasto w lodówce.