

## ciasto słonecznikowe



**TOMEK16**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Biskopt

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| jaja                        | 4 sztuki         |
| cukier                      | 1 szklanka       |
| mąka pszenna i ziemniaczana | 0,5+0,5 szklanki |
| proszek do pieczenia        | 1 mały           |
| kakao                       | 3 łyżki          |
| palma                       | 10 dag           |
| cukier wanilinowy           | 1 sztuka         |
| cukier puder                | 1 sztuka         |
| mleko                       | 2 łyżki          |
| słonecznik łuskany          | 30 dag           |
| kasja margaryna             | 1 kostka         |
| masa krówkowa               | 1 puszka         |
| polewa czekoladowa          |                  |
| cukier                      | 10 dag           |
| kakao                       | 2 łyżki          |
| łyżka mąki                  |                  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

biskopt biała ubić z cukrem dodać żółtka dodać wymieszane mąki z proszkiem i kakaem i  
wymieszać wylać na blachę i piec w temperaturze 180 stopni 25min słonecznik 10dag palmy  
cukier waniliowy cukier puder mleko zagotować i dodać słonecznik wylać na blachę piec na złoty  
kolor jak wystygnie to pokruszyć kasie ukrecić z masą krówkową i dodać pokruszony słonecznik  
biskopt przekroić położyć masę przykryć drugą częścią biskoptu polać polewą palma cukier  
kakao mąka i mleko zagotować i powstanie polewa