

## Placek biszkoptowy z cistem



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                  |            |
|------------------|------------|
| <b>kakao</b>     | 1 szt      |
| <b>galaretki</b> | 2 szt      |
| <b>Biszkopty</b> | 1 paczka   |
| <b>margaryna</b> | 2 szt      |
| <b>jaja</b>      | 6 szt      |
| <b>Ciasto:</b>   | 1 karpotka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec 2 biszkopty z 3 jajek, 3 łyżki cukru, pełna łyżeczkę proszku do pieczenia, 4 łyżki mąki. Biszkopt czarny na spód. Na nim położyć trochę masy karparki, potem moczyć w galaretkie biszkopty, układać połówki bokami, a całe środkiem, pomiędzy cistka wylać dobrze twardą dwojaką galaretkę. Na to posmarować resztę karparki i przykryć żółtym biszkoptem. Na wierzch polewę.