

## Ciasto Zosi



### EWA109



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**jajko** 6 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Biszkopt:

Całe jajka zmiksować. Do miksujących się jajek dodać szklanke cukru. Makę zimniaczaną, proszek do pieczenia i kakao razem wymieszać w misce i wyłożyć na sitko.

Mieszając łyżką drewnianą przesiewać wymieszane składniki do ubitych jajek z cukrem. wszystko wymieszać łyżką drewnianą. tak przygotowaną masę biszkoptową wykładamy na blache wyłożona papierem do pieczenia.

Piec w temp. 170 0C.

### Masa:

Z mleka, mąki krupczatki i cukru gotujemy budyń.

Zagotować i odstawić do wystygnięcia.

Margarynę zmiksować i dodawać przetartą masę po łyżeczce oraz dodać sok z cytryny.

Wszystko miksować na jednolitą masę.

Biszkopt przekroić na pół.

Na pierwszej połówce wykładamy masę i przykrywamy drugą połową.

Na górę polewamy polewą lub roztopioną czekoladą.

Do dekoracji można ułożyć bezy