

kolorowe ciasto



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanka
margaryna	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 sztuka
jaja	4 sztuka
cukier	25 dkg
kakao	2 łyżki
kisiel truskawkowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, margarynę, proszek, 4 żółtka i 5 dkg cukru zagnieść. Ciasto podzielić na 3 części. Do jednej dodać kakao. Wstawić do lodówki. Ubić sztywną pianę z 4 białek i ubijając dodawać stopniowo 5 łyżek cukru i kisiel.

Na wysmarowaną tłuszczem blachę kłaść warstwami: żółtą część ciasta,

Na to rozsmarować trochę dżemu lub marmolady. Następnie ciasto kakaowe na to pianę z kisiem i żółte ciasto.

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 50 min.

Posypać cukrem. Kroić gorące.