

# Ciasto słodko słone

Autor: **Meg**Przepisów: **57** Ocena: **645**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 czubata szklanka mąki pszennej
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka oleju
- 3 łyżeczki kakao
- 1 puszka kajmaku
- 100 g masła
- Krakersy
- 100 g mlecznej czekolady+ 2 łyżki masła
- Wiórki kokosowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Dodawać żółtka i nadal ubijać. Stopniowo dodawać mąkę z proszkiem, kakao, olej oraz wodę. Ciasto wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 24x38 cm i piec około 40 minut w 170 stopniach. Po upieczeniu przekroić na dwie części.
- 2 Masę kajmakową utrzeć z miękkim masłem.
- 3 Na jednym płacie ciasta rozsmarować część masy i ułożyć trzy warstwy krakersów przekładając je masą kajmakową. Posmarować resztą masy, przykryć drugim płatem ciasta.
- 4 Czekoladę pokruszyć, stopić na parze z masłem, połączyć wierzch ciasta.
- 5 Posypać wiórkami kokosowymi. Przed podaniem chłodzić w lodówce około trzy godziny.

## Twoje notatki do przepisu: