




Pleśniak

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- margaryna - 250 g
- jajka - 4-5 szt.
- słoik dżemu porzeczkowego - 1 szt.
- cukier - 3/4 szklanka
- cukier puder - 4 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i margarynę zagnieść na kruche ciasto. Zrobić kulkę i podzielić na dwie części. Jedną dużą część ciasta owinąć folią i włożyć do lodówki. Drugą część zagnieść z kakao i również schować do lodówki. W tym czasie nagrzać piekarnik do 180 C. Następnie ubić białka z cukrem na sztywną pianę. Po ok. 30 minutach wyjąć ciasto z lodówki, ciasto jasne wyłożyć do prostokątnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować je dżemem. Na dżem, "skubać" kawałki ciasta czekoladowego odrywając po kawałeczku lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach i równomiernie rozkładać. Następnie wylać pianę i również równomiernie rozsmarować. Piec ciasto ok. 40-45 min.