

CIASTO BISZKOPTOWE : 6 jajek, 1 szklanka cukru pudru, 1 1/2 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia;

KREM : 1 1/2 kostki masła (35 dkg), słoiczek nutelli (200g), kieliszek spirytusu;

Ponad to : do przełożenia słoiczek kwaśnego dżemu wiśniowego;

do nasączenia : mocna herbata z cytryną (bez cukru);

połówki orzechów włoskich do dekoracji;

Kwadratową formą (25x25 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Białka oddzielić od żółtek i ubić mikserem na sztywną pianę, dodać cukier puder, a następnie wszystkie żółtka. Jeszcze chwilę miksować. Wsypywać po trochu mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszać już tylko łyżką. Wyłożyć ciasto do formy, piec w temp. 200°C przez ok. 30 minut.

Masło zmiksować na pianę, dodawać po łyżce nutellę, na koniec wlać spirytus.

Można dodać 2-3 łyżki posiekanych orzechów laskowych.

Ciasto po ostudzeniu przekroić na pół, nasączyć mocną herbatą z cytryną, posmarować dżemem wiśniowym i częścią kremu, przełożyć drugą częścią ciasta, posmarować resztą kremu, udekorować połówkami orzechów włoskich.

■ wg Ireny Rogowskiej z Kłodzka