

Ciasto śmietanowe w kształcie kota.



## Składniki

5 szt. - Jajka  
1 szklanka - mąka  
1 szklanka - cukier  
1.5 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
2 łyżka - kakao  
500 g - mascarpone  
500 ml - śmietana 30%  
3 łyżka - cukier puder  
1 szklanka - herbaty  
owocowej  
500 g - truskawki  
250 g - borówki

## Opis wykonania

Domowe ciasta to idealny prezent na urodziny. Dla dziecka idealny będzie kot w śmietanowej odstonie z truskawkami i serkiem mascarpone.

Biszkopt: białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąkę wymieszaną z kakao. Piec w temp 180 stopni przez 25-30 min. Po wystygnięciu wyciąć z biszkoptu kota i przekroić biszkopt na pół nasączyć zimną herbatą i ułożyć owoce przekrojone na pół. Krem: Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Dodać mascarpone i wymieszać. 1/3 kremu wyłożyć na biszkopt przykrywając owoce. Na krem położyć drugi blat biszkoptu i również przykryć kremem i owocami np borówki. Na koniec pozostałą część kremu wysmarować całe ciasto a wierzch ciasta ozdobić kremem z rękawa cukierniczego. Oczy , wąsy i nos zrobiłam z małej ilości kremu którą połączyłam z kakaem. Moje dzieci kochają te ciasto. SMACZNEGO:)