
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto jasne

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

ciasto ciemne

- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- soda - 0.5 łyżeczek

krem

- mleko - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 7 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

dodatkowo

- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką, dodać cukier puder i proszek do pieczenia.
2. Zagnieść ciasto, schować do lodówki i zamrozić.
3. Ubić jajka, dodać śmietanę, a następnie kakao i sodę.
4. Do zmiksowanego ciemnego ciasta zetrzeć na tarce jarzynowej jasne, zmrożone ciasto.
5. Piec około 45 minut.
6. Mleko zagotować z cukrem waniliowym i 4 łyżkami cukru.
7. Ubić jajka, dodać cukier oraz budyń.
8. Do gotującego mleka wlać masę i gotować jak budyń.
9. Utrzeć Kasię na puszystą masę, dodawać stopniowo wystudzoną masę.
10. Na końcu dodać sok z cytryny.
11. Placek przekroić na pół. Położyć połowę masy.
12. Na to biszkopty zamoczone w rozpuszczonej w jednej szklance wody galaretkie.
13. Na to dać resztę masy i położyć resztę ciasta. Smacznego!