



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa kajmakowa

- zagęszczone mleko słodzone - 1 opakowanie

### krem

- żółtko - 2 sztuki
- serek mascarpone - 250 gramów
- cukier puder - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Oddzielamy białka od żółtek i te pierwsze ubijamy do sztywności.
2. Ciągłe miksując dodajemy 1 szklankę cukru, a następnie żółtka (wrzucając po jednym i dobrze mieszając).
3. Dodajemy 1 szklankę mąki i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia.
4. Masa kajmakowa: Puskę zagęszczonego mleka słodzonego wstawiamy do garnka i zalewamy wodą.
5. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy (powinno lekko bulgotać) przez około 3 godziny, uzupełniając braki w wyparowanej wodzie (spokojnie - nie wybuchnie). Jest już w handlu gotowane mleko w puszcze, tylko należy je podgrzać i ciepłe wyłożyć na ciasto.
6. Wyjmujemy puszkę i czekamy, aż nieco wystygnie (ale nie do końca, bo wtedy zawartość stężeje i będzie trudna w rozsmarowaniu).
7. Po otwarciu mamy gotową masę kajmakową.
8. Krem tiramisu: Ubijamy żółtka dwóch jaj, dodając 3 łyżeczki cukru.
9. Ciągłe mieszając dodajemy po łyżeczce 250 g sera mascarpone do uzyskania jednolitej masy kremowej.
10. Po wystygnięciu kroimy ciasto w połowie wysokości i smarujemy dolną część przygotowanym kremem.
11. Przykrywamy górną połową ciasta i smarujemy masą kajmakową.