
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180-190 °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kisiel cytrynowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- cukier - 1.5 szklanek
- żółtko - 7 sztuk
- mleko - 3 szklanki
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- kakao - 3 łyżki
- gorzka czekolada - 100 gramów
- rodzynki - 10 gramów
- orzechy - 10 dekagramów
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijamy z cukrem na parze.
2. Mąkę, kisiel i proszek do pieczenia przesiewamy przez sito i mieszamy widelcem z masą jajeczną.
3. Ciasto wylewamy do dużej tortownicy lub blachy wysmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą.
4. Pieczemy około 40 min. w temperaturze 180-190°C.
5. Masa: 2,5 szklanki mleka gotujemy z cukrem.
6. Rozmącamy żółtka, rozprowadzamy z pozostałym zimnym mlekiem i mieszamy z budyńniem.
7. Wlewamy gotujące się mleko cienką strzyką, cały czas mieszając.
8. Gdy budyń się zagotuje i zgęstnieje, zdejmujemy z ognia i studzimy.
9. Kasię ucieramy na puch i wciąż ucierając, dodajemy po łyżce zimnego budyńni.
10. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao, rodzynki, pół tabliczki gorzkiej czekolady pokrojonej w drobną kostkę i mieszamy.
11. Do drugiej części masy układamy pokrojone brzoskwinie i posiekane orzechy.
12. Nasączamy biszkopt sokiem z brzoskwiń.
13. Równą warstwą smarujemy najpierw ciemny krem, a potem jasny.
14. Pozostałą czekoladę ścieramy na tarce i posypujemy nią ciasto.
15. Wstawiamy do lodówki na 8 godzin.