
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka krupczatka - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- kakao - 3 łyżki
- powidła - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- mąka - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt - każdy wie jak, a każda gospodyni ma na niego swój sprawdzony sposób. Podstawa - Kasię posiekać, dodać wszystkie składniki prócz kakao.
2. Ciasto podzielić na dwie części i do jednej dodać kakao.
3. Białe ciasto rozwałkować na blachę i posmarować powidłami, a z ciemnego formować kulki o średnicy 2 cm i układać tak, aby wystarczyło na całą blachę.
4. Upiec Masę - z mleka odlać 1/2 szklanki i wymieszać w nim mąkę.
5. Resztę zagotować z cukrem i dodać mąkę.
6. Wystudzić.
7. Rozmiksować kostkę Kasi i stopniowo dodawać budyń, całość jeszcze chwilę miksować.
8. Masą smarujemy upieczoną podstawę ciasta.
9. Biszkopt nasączamy ponczem i nakładamy na masę.
10. Wierzch biszkoptu smarujemy powidłami i oblewamy polewą.
11. Posypujemy wiórkami kokosowymi lub zmielonymi orzechami, w zależności od upodobań domowników. Wszystkim życząc smacznego.