



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  170 °C 

## Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- mleko - 1 litr
- budyń waniliowy - 3 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- serek homogenizowany truskawkowy lub waniliowy - 4 sztuki
- jajko - 3 sztuki
- białko - 1 sztuka
- budyń wiśniowy lub waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć je na prostokątną blachę.
2. Budynie ugotować na mleku (+cukier i Kasię).
3. Gorące przełożyć na surowe ciasto i równo rozsmarować.
4. Odstawić do wystudzenia.
5. Kasię utrzeć z cukrem i stale mieszając, dodawać na przemian serek i żółtka, następnie wsypać budyń i wymieszać.
6. Osobno ubić pianę z czterech białek.
7. Połączyć masę serową z białkami lekko mieszając.
8. Rozłożyć masę na chłodnym budynie.
9. Po upieczeniu poleć polewą i dowolnie udekorować.