



Ciasto Kasia

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



80 minut



160-180 °C



Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- żółtko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- śmietana - 2 łyżki
- mleko - 1 litr
- budyń czekoladowy - 3 opakowania
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- żółtko - 3 sztuki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- białko - 6 sztuk
- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy Kasię, siekamy nożem.
2. Z cukru i żółtek ucieramy kogel mogel.
3. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.
4. Następnie gotujemy budyń.
5. Masa serowa: Cukier utrzeć z Kasią mikserem, dodawać żółtka, budyń waniliowy i serki homogenizowane.
6. Z białek ubić pianę i dodać do masy na samym końcu, delikatnie wymieszać.
7. Na przygotowaną blachę wyłożyć ciasto, następnie gorący budyń i na samym końcu masę serową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl