



# Ciasto toffi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2.5 opakowania
- jajko - 12 sztuk
- mąka - 1.75 szklanek
- cukier - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżeczki
- mleko skondensowane - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżeczka
- cukier
- budyń śmietankowy - 3 opakowania
- mleko - 0.75 litrów
- wafle andrutowe - 4 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: białka ubić (6), dodać cukier (1 szklanka) i żółtka. Wymieszać z mąką zmieszaną z proszkiem (1 szklanka mąki + 1 łyżeczka proszku).
2. Wylać na blaszkę i piec ok. 30-40 min w temp.160-180 C.
3. Biszkopt kakaowy przygotować tak samo, a na końcu wymieszać z kakao.
4. Na mleku ugotować budynie z cukrem, przestudzone utrzeć z Kasią (1,5 kostki).
5. Masę podzielić na pół, do jednej dodać kakao (1 łyżeczka).
6. Mleko skondensowane zmiksować z kostką Kasi.
7. Przełożyć ciasto: Biszkopt kakaowy, masa budyniowa jasna, wafel, masa toffi, wafel, masa budyniowa kakaowa, biszkopt.
8. Można udekorować polewą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)