



# Ciasto z budyniem i pianką

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- dżem - 5 łyżek
- mleko - 0.5 litrów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:



50 minut



180 °C



## Sposób przygotowania:

1. Mąkę z proszkiem przesiać do miski, żółtka utrzeć z cukrem, dodać do mąki i pokrojoną Kasię w plasterki wymieszać łyżką. Potem szybko zagnieść ręką, aby było w miarę zwarte.
2. Włożyć do lodówki na 2 godz.
3. Przygotować budyń wg przepisu na opakowaniu.
4. Ubić pianę z białek dodając szczyptę soli, pod koniec ubijania dodać 4 łyżki cukru.
5. Formę do ciasta wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Podzielić ciasto na 3 części, do jednej dodać kakao.
7. Zetrzeć pierwszą część jasnego ciasta na tarce o dużych oczkach, delikatnie przygnieść ręką, rozsmarować dżem lub konfiturę.
8. Zetrzeć ciemną część ciasta z kakao, wylać na nią budyń lub nakładać łyżką robiąc placki.
9. Wylać pianę z białek, zetrzeć ostatnią część ciasta.
10. Piec ok. 50 min. w temp. 180 °C (po 20 minutach można przykryć folią aluminiową, żeby nie spaliło się u góry). Życzę udanego wypieku. Smacznego.:)

---

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)