





# Ciasto z językami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 stopni °C 

## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- oliwa - 5 łyżek
- ocet - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 1.5 szklanek
- spirytus - 2 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- aromat waniliowy - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z 1 szklanką cukru. W kubku przygotować 6 żółtek i mieszać z octem i proszkiem do pieczenia.
2. Do ubitych białek dodać żółtka, wymieszać, dodać 1,5 szklanki mąki, oliwę i kakao. Ciasto wylać na blachę wysmarowaną Kasią i posypaną bułką tartą.
3. Upiec. Po wystygnięciu podzielić na 3 płaty.
4. Szklankę mleka zagotować z 1 szklanką cukru. W połowie szklanki mleka rozmieszać łyżkę mąki pszennej i mąkę ziemniaczaną.
5. Gdy cukier się rozpuści wlać mleko z mąką i ugotować budyń, ostudzić.
6. Kasię utrzeć z cukrem waniliowym i żółtkiem, dodawać budyń.
7. Dolać spirytus, wymieszać. Płaty ciasta przełożyć masą.
8. Ostatni płat ciasta z kremem posypać startymi na tarce ciastkami.

---

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)