



przepisy.pl

Ciasto z kremem budyniowym



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 120 gramów
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- zapach waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- biszkopty - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- kakao
- herbata

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Białka ubić z cukrem. Dodać żółtka i wymieszać.
2. Następnie dodać mąkę pszenną i proszek do pieczenia oraz aromat. Delikatnie wymieszać.
3. Ciasto wylać do wysmarowanej Kasią formy. Piec około 25-30 minut w temperaturze 170 °C.
4. Ostudzić i podzielić na dwie części. Nasączyć herbatą.
5. Krem: Mleko zagotować z cukrem, dodać obie mąki i ugotować budyń. Ostudzić.
6. Utrzeć Kasię i dodać wystudzony budyń.
7. Wymieszać i przełożyć na biszkopt. Ułożyć biszkopciki namoczone w herbacie.
8. Posypać kakao.

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