


 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 duża, prostokątna forma na ciasto

## Składniki:

### ciasto

- drobny cukier - 375 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- jajka duże - 6 sztuk
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 2.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 375 gramów

### krem

- cukier puder przesiany - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- mleko - 2 łyżki
- barwniki spożywcze

### akcesoria

- szpryca
- małe modele samochodzików do dekoracji
- duża patery lub taca na ciasto

## Sposób przygotowania:

1. Posmaruj tłuszczem i wyłóż papierem głęboką formę o wymiarach 20 cm x 30 cm. Idealnie nada się brytfanka do pieczenia o prostych bokach. Nagrzewaj piekarnik do 180°C / 160°C – piekarnik z termoobiegiem / oznaczenie piekarnika – 4.
2. Utrzyj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę. Dodaj ekstrakt waniliowy i jajka, jedno po drugim, cały czas dokładnie ucierając masę.
3. Do masy przesiej mąkę i starannie wymieszaj, aż składniki się połączą.
4. Ciasto przełóż do formy, wyrównując poziom szpatułką. Piecz w piekarniku przez 45-50 minut, aż będzie sprężyste i nabierze złotego koloru. Możesz także sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest suche.
5. Studź ciasto w formie przez 30 minut, a następnie przełóż na kratkę do całkowitego wystudzenia.
6. Wybierz z listy cyfrę, której kształt chcesz nadać ciastu. Ułóż ciasto zgodnie z instrukcją, wydrukuj i wytnij odpowiedni szablon. Przy pomocy ostrego noża wytnij ciasto, wykorzystując wybrany szablon, i ułóż je na dużej desce.
7. Utrzyj Kasię z cukrem pudrem, dodając niewielką ilość mleka, aby uzyskać konsystencję pozwalającą na rozsmarowanie. Zielonym kolorem zabarw trochę kremu i posmaruj nim bok ciasta.
8. Kremem zabarwionym na szaro posmaruj wierzch ciasta, aby stworzyć drogę. Dodaj więcej barwnika do szarego kremu, aby przyciemnić kolor o parę tonów. Włóż krem do szprycy i narysuj nim krótkie linie na środku i poboczu drogi.
9. Na drodze ułóż modele samochodzików.