
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżeczka
- miód - 2 łyżki
- śmietana - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- aromat arakowy. - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 2 szklanki
- grysik - 4 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto połączyć ze sobą - ciasto powinno być dość rzadkie - ew. dodać więcej śmietany.
2. Z ciasta upiec 3 placki.
3. Każdy jeszcze na ciepło zawinąć w wilgotną ściereczkę.
4. Masa: Grysik wsypać na zimne mleko, gotować ciągle mieszając, po ugotowaniu dobrze ostudzić.
5. Kasię utrzeć z cukrem, dodać zimny grysik.
6. Placki przekładać masą grysikową.
7. Pod grysik można dodać cieniutką warstwę powideł śliwkowych.
8. Na wierzch dajemy polewę czekoladową (czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej razem ze śmietanką).