



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.75 litrów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- cukier - 3 łyżki
- żółtko - 5 sztuk
- brzoskwinie - 1 puszka
- delicje - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Całe jajka ubić z cukrem, dodać obie mąki wymieszane z proszkiem a na końcu ocet.
2. Upiec biszkopt. Z mleka, żółtek i budyń ugotować budyń i ostudzić.
3. 2 galaretki rozpuścić w 1 szklance wody i ostudzić.
4. Kasię utrzeć z cukrem, dodać budyń i galaretki.
5. Biszkopt - masa - brzoskwinie (lub biszkopty nasączone w galaretkce) - masa - delicje (można zalać tężejącą galaretką).