
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- woda - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta

## krem

- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- olejek rumowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować ze szczyptą soli, gdy zawrze dodać Kasię i gotować przez chwilę na małym ogniu.
2. Następnie dodać mąkę i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Podgrzewać na niewielkim ogniu, stale mieszając, aż masa stanie się szklista i zacznie odstawać od brzegów rondla.
3. Zdjąć z ognia i lekko ostudzić, potem wbijać po jednym jajku nadal miksować, na koniec dodać proszek do pieczenia.
4. Ciasto podzielić na 2 części (można zrobić 4 warstwy - wtedy placek będzie wyższy lub 2 części w zależności jak ciasto wyrośnie), każdą część upiec na oddzielnej blaszce, wyścielonej papierem do pieczenia w gorącym piekarniku w 200 st. C przez 20 minut.
5. Na krem: Ugotowany budyń ostudzić, dodać cukier do smaku, przestudzić i dodać pół kostki Kasi oraz kilka kropli olejku rumowego.
6. Gotowym kremem przełożyć zimne placki. Udekorować polewą czekoladową lub jak kto woli obsypać obficie cukrem pudrem. Smacznego.