
 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- jabłko - 2 sztuki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- mleko - 800 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- czekolada - 1.5 opakowań
- śmietanka 30% - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Jajka utrzyj z cukrem na puch.
2. Ciągłe ucierając dodaj mąkę i rozpuszczoną kostkę do pieczenia Kasia.
3. Ciasto podziel na dwie części. Do jednej z części dodaj kakao i mleko i wymieszaj.
4. Prostokątną formę o wymiarach podstawy 22x27 cm. wysmaruj kostką do pieczenia Kasia i obsyp mąką. Do formy włóż najpierw jasne, a potem ciemne ciasto. Na cieście ułóż rzędami części obranych jabłek. Formę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 35 minut w 180 st.C.
5. Przygotuj krem. Ugotuj budyń, przestudź go i zmiksuj z miękką kostką do pieczenia Kasia. Krem wyłóż na wystudzone ciasto.
6. Przygotuj polewę. W rondelku podgrzewaj śmietankę z połamaną czekoladą, aż polewa stanie się gładka. Przestudzoną polewą polej ciasto i odstaw do lodówki by stężało.