
 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160-180 °C 

## Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- ocet - 1 łyżka
- mleko - 2 szklanki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 4 sztuki
- rodzynki - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 100 gramów
- czekolada starta - 1 opakowanie
- kawa rozpuszczalna - 0.75 szklanek
- wódka - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt na końcu dodając 1 łyżkę octu.
2. Masa: Rodzynki namoczyć w alkoholu.
3. Ugotować budyń w mleku dodając 3/4 szklanki cukru (budyń ma być gęsty).
4. Ostudzić.
5. Żółtka utrzeć z resztą cukru.
6. Kasię utrzeć osobno.
7. Dodawać do niej stopniowo zimny budyń, żółtka i alkohol z rodzynek.
8. Bakalie i 3/4 startej czekolady wmieszać w krem.
9. Całość posypać resztą czekolady.