
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160-170 °C 

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtko - 3 sztuki
- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- masa kakaowa z mleka skondensowanego - 1 opakowanie
- herbatniki - 6 opakowań
- śmietana kremówka 36% - 0.5 litrów
- cukier puder - 2 łyżki
- smietana fix - 2 opakowania
- czekolada - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: z podanych składników upiec biszkopt.
2. Krem: żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać do tego rozpuszczony budyń w 3/4 szkl. mleka; resztę mleka zagotować.
3. Na gotujący się budyń wlać budyń z żółtkami. Wszystko chwilę gotować mieszając. Wystudzić. Kasie utrzeć, dodać do niej ostudzony budyń.
4. Składanie ciasta: biszkopt przekroić na dwa placki. Pierwszą część posmarować połową masy budyniowej. Na masę układamy herbatniki, które smarujemy masą z mleka skondensowanego (ja wykorzystuję tylko połowę masy z puszki), na to kładziemy herbatniki.
5. Herbatniki smarujemy drugą połową masy budyniowej i przykrywamy to biszkoptem. Biszkopt smarujemy śmietaną kremówką ubitą z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i śmietan-fixem.
6. Wierzch ciasta posypujemy startą czekoladą. Placek najlepiej smakuje i dobrze się kroi na drugi dzień, gdy herbatniki przejdą masą.