





## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 8 sztuk
- woda - 2 szklanki
- krem karpátka - 2 opakowania
- mleko - 1 litr

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić w garnku, dolać wodę i doprowadzić do wrzenia. Wsypać mąkę i chwilę ucierać do powstania gęstej masy. Po lekkim przestudzeniu wbijać jajka.
2. Gotową masę podzielić na 2 części.
3. Blachę o wymiarach 32 x 23 cm wysmarować Kasią i obsypać kaszą manną (uwaga: nie wykładamy papierem, ciężko potem papier oddzielić od ciasta).
4. Jedną część ciasta rozprowadzić na blaszce. Piec w temperaturze 200°C przez około 25-30 minut. Najlepiej, by ciasto stygło jeszcze w piekarniku, choć ja się do tego nie stosuję. W ten sam sposób upiec drugą część ciasta.
5. Krem rozrobić z częścią mleka. Pozostałe mleko zagotować, wlać do niego krem w mleku. Ostudzić.
6. Kasię zmiksować, dodać ugotowany krem do uzyskania jednolitej masy.
7. Krem wylać na jeden płat ciasta, przykryć drugim.
8. Ostudzić. Schłodzić. Oprószyć cukrem pudrem.