

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 gramów
- herbatniki - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 3 opakowania
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- jajko - 10 sztuk
- olej - 1 szklanka
- cukier - 2 szklanki
- duży jogurt grecki - 4 opakowania
- cukier puder - 8 łyżek
- woda - 6 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Smaruję blaszkę Kasią i obkładam papierem do pieczenia.
2. Dolną część wykładam warstwą herbatników. Oddzielam białka od żółtek.
3. Żółtka ubijam mikserem na pianę, dodaję po kolei budynie i cukry waniliowe i ubijam, aby składniki się połączyły.
4. Następnie ubijam białka na sztywną pianę, po czym dodaję cukier.
5. Do ubitych białek dodaję po kolei żółtka wymieszane wcześniej z budyniami i cukrem waniliowym. Następnie jogurty i olej.
6. Wszystko mieszam do jednolitej konsystencji, wlewam na blaszkę, przykrywam papierem do pieczenia, aby góra się nie przypiekła i wkładam do piekarnika na 175 stopni.
7. Temperaturę po 40 minutach zmniejszam do około 130 stopni.
8. Po ostygnięciu rozrabiam lukier i wylewam na wierzch