



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 6 łyżek
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- woda - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

### krem

- mleko - 1 litr
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- cukier puder - 2 szklanki
- żółtko - 4 sztuki

### wierzch

- owoce sezonowe - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Do gorącej wody wrzucić Kasię i mieszać, aż się całkowicie rozpuści.
2. Potem dodać szczyptę soli, wsypać mąkę i energicznie mieszać.
3. Do ostudzonej masy dodawać pojedynczo jajka, a następnie proszek do pieczenia.
4. Mieszać, aż ciasto uzyska jednolitą konsystencję.
5. Ciasto podzielić na dwie równe części.
6. Każdą z nich wyłożyć na blachę, po czym piec około 40 minut w temperaturze 180 stopni C.
7. Jajka roztrzepać z cukrem waniliowym oraz z budyniem.
8. Masę wlewać powoli do gorącego mleka.
9. Dobrze wymieszać, a następnie ostudzić.
10. Kostki Kasi utrzyć z cukrem i miksować, aż powstanie krem.
11. Upieczone placki przełożyć kremem na wysokości około pięciu centymetrów.
12. Udekorować owocami sezonowymi.
13. Przed podaniem ciasto wstawić na około godzinę do lodówki.