



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- woda - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

### krem

- mleko - 1 litr
- cukier - 1 szklanka
- żółtko jajka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 1 szklanka
- cukier puder do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do rondelka wlej wodę, włóż 1/2 kostki do pieczenia Kasia i sól, doprowadź do wrzenia. Do wrzącej mieszanki wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ucieraj łyżką aż ciasto stanie się szkliste i zacznie odstawać od ścianek rondla.
2. Rondel zdejmij z ognia. Gdy masa lekko przestygnie dodawaj do niej po 1 jajku cały czas mieszając mikserem.
3. Dwie identyczne foremki o wymiarach podstawy 22x27 cm wysmaruj kostką do pieczenia Kasia i wyłóż je cienką warstwą ciasta. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 25 minut w 200 st.C. Nie otwieraj przez pierwsze 15 minut pieczenia, bo ciasto opadnie.
4. Przygotuj krem. 3/4 litra mleka i cukier zagotuj. W osobnym naczyniu zmiksuj żółtka z mąką i pozostałym mlekiem. Masę jajeczną wlewaj do gotującego się mleka ciągle mieszając. Ugotowany krem odstaw do ostygnięcia.
5. Miękką kostkę do pieczenia Kasia zmiksuj dodając do niej partiami przestudzony krem.
6. Na jeden z upieczonych placków ciasta wyłóż przygotowany krem i przykryj drugim plackiem. Całość delikatnie dociśnij i odłóż na godzinę do lodówki. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.