



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 2 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- śmietana - 3 łyżki
- miód - 2 łyżki
- mąka - 60 dekagramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 1 litr
- kasza manna - 10 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- cukier puder - 0.75 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć ze szklanką cukru.
2. Rozpuścić w rondelku 2 łyżki miodu razem z kostką Kasi.
3. Po wystudzeniu wymieszać z pozostałymi składnikami.
4. Wyrobić ciasto i podzielić na 3 równe części.
5. Jedną część zagnieść z 1 łyżeczką kakao.
6. Każdą część rozprowadzić palcami na blaszce (można rozwałkować) i piec każdą część osobno w nagrzanym piekarniku do 180 stopni ok. 10 min.
7. Krem: Na mleku ugotować kaszę.
8. Ostudzić i po łyżce dodawać do utartej Kasi z cukrem pudrem.
9. Tym kremem przełożyć 3 placki.
10. Ciemny placek w środku.
11. Ciasto przycisnąć deseczką.
12. Gotowe ciasto można posypać cukrem pudrem, a najlepiej połączyć rozpuszczoną czekoladą.
13. Ciasto najlepsze jest na drugi dzień.