
 60 minut  Trudne

## Składniki:

### ciasto orzechowe

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 10 dekagramów
- zmielone orzechy - 10 dekagramów
- bułka tarta - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### ciasto kakaowe

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### orzechy

- mleko - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 2 szklanki
- kakao - 1 łyżka
- pokrojone orzechy - 0.5 szklanek

### czekolada

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- Nutella - 4 łyżki
- spirytus - 2 łyżki

### budyń

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- żółtka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 szklanka
- jogurt owocowy - 140 mililitrów

### dodatkowo

- wafle andruty - 2 sztuki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

**Sposób przygotowania:**

1. Ciasto orzechowe: białka ubić z cukrem. Dodać żółtka, mąkę z proszkiem, bułkę tartą i orzechy. Piec 35 min w temp. 175 st.
2. Ciasto kakaowe: białka ubić z cukrem. Dodać żółtka, mąki z proszkiem, kakao oraz olej. Piec 35 min w temp. 175 st.
3. Orzechy: mleko z cukrem i kakaem zagotować, ostudzić. Kasię utrzeć, dodawać na przemian mleko z kakaem i mleko w proszku. Dodać orzechy.
4. Czekolada: Kasię utrzeć, dodawać Nutellę i spirytus.
5. Budyń: szkl. mleka zagotować z cukrami. W drugiej szkl. rozrobić obydwie mąki oraz żółtka. Ugotować budyń. Ostudzić. Kasię utrzeć, dodawać budyń, potem jogurt.
6. Oba placki przekroić, nasączyć herbatą. Na pierwszy wafel wyłożyć połowę masy orzechowej, przykryć ciastem orzechowym. Wyłożyć połowę czekolady, na to blat kakaowy, budyń, potem blat orzechowy i reszta czekolady. Następnie przykryć ją blatem kakaowym, wyłożyć resztę masy orzechowej, 2 wafel. Połączyć polewą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)