



 60 minut  Średnie

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 8 dekagramów
- miód - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2.5 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 5 łyżek

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto kruche: Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto, podzielić na dwie części i oddzielnie upiec. (30 dag mąki + 8dag cukru + 2 łyżki miodu + 1 jajo + 1 łyżeczka proszku do pieczenia + 15 dag Kasi).
2. Ciasto biszkoptowe: Oddzielić białka od żółtek (5 jaj), białka ubić na sztywną pianę, dodawać cukier, i po jednym żółtku, mąkę (5 łyżek), proszek do pieczenia (1/2 łyżeczki).
3. Upiec na złoty kolor w tej samej blaszce co kruche ciasto (chodzi o ten sam rozmiar blachy).
4. Masa budyniowa: Pół litra mleka zagotować z 8 dag cukru i 25 dag Kasi, cukrem waniliowym.
5. W miseczce połączyć 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej z łyżką mąki pszennej - rozrobić je dobrze trzepaczką z mlekiem zagotowanym z cukrem.
6. Tak rozrobioną mąkę dolać do pozostałego mleka i szybko wymieszać (żeby powstał budyń, jeśli źle się nam połączy, wymieszać budyń blenderem).
7. Układamy na blaszce: ciasto kruche, polewamy połową gorącego budyniu, na to biszkopt, pozostały budyń i na wierzch kruchy blat.
8. Całość przykrywamy polewą czekoladową.