



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- miód - 4 łyżki
- śmietanka kremówka 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietanfix - 2 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- siekane orzechy włoskie - 100 gramów
- masa kajmakowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Każdą część ciasta rozłożyć palcami na dwóch jednakowych, wysmarowanych blaszkach. Piec każdy placek 10 minut w temperaturze 170 stopni. Pozostawić do wystygnięcia.
2. Masa: śmietanę ubić, dodać cukier i cukier waniliowy oraz śmietan-fixy. Wyłożyć gotową masę na jeden placek i przykryć drugim.
3. Gotową masę krówkową posmarować wierzch ciasta i posypać posiekanymi orzechami włoskimi.