
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- olej - 1 szklanka
- cukier - 2 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- marchew starta na drobno - 2 szklanki
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- cynamon - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- mleko - 0.5 litrów
- budyń - 2 opakowania
- olejek migdałowy - 1 opakowanie

polewa

- mleko - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Najpierw do miski wbijamy jajka i ucieramy z cukrem na puszystą masę.
2. Potem kolejno dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, olej, cynamon i miksujemy.
3. Na koniec dodajemy startą na drobnych oczkach marchew. Ścieramy ją na tych małych podłużnych oczkach (nie odciskamy z soku).
4. Smarujemy blachę Kasią i wlewamy masę.
5. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 40 min. w temperaturze 180 st.
6. Kiedy ciasto przestygnie wyjmujemy z blachy. Ciasto należy przekroić wzdłuż na połowę.
7. Rozdzielamy połowy i przygotowujemy krem budyniowy. 2 budynie mieszamy z 0,5 l mleka i zagotowujemy, aż zacznie gęstnieć (ale trzymamy na ogniu, aż zrobi się nie tyle gęste na kamień, a trochę jeszcze wodniste), studzimy.
8. Kiedy wystygnie wysypujemy cukier puder, pokrojoną na kostkę Kasię i miksujemy.
9. Dodajemy jeszcze olejek zapachowy według uznania.
10. Potem smarujemy dolną część ciasta i składamy całość.
11. Na koniec polewa: Wszystkie składniki polewy wrzucamy po prostu do garnuszka i mieszając do całkowitego rozpuszczenia gotujemy.
12. Jeśli chodzi o Kasię dodajemy jakąś 1/3 część kostki.
13. Kiedy wszystko staje się jednolitą masą (nie należy dopuścić do zagotowania) smarujemy wierzch ciasta. Polewa jest dość płynna i szybko zastyga.

14. Całość wkładamy do lodówki. Najlepsze jest po kilku godzinach kiedy wszystko stężeje i przejdzie aromatem polewy i kremu. SMACZNEGO! :-)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl