

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170'- 180'C °C 

Składniki:

- jajko - 7 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 5 łyżek
- mielone orzechy włoskie - 25 dekagramów
- białko jajka - 5 sztuk
- cukier kryształ - 20 dekagramów
- miód - 1.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko jajka - 5 sztuk
- cukier kryształ - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Placek I: Białka ubić na pianę, dodać cukier, żółtka, kakao i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wyłożyć na blachę i piec 30-40 min. w 180' C. Zimne przekroić na pół.
2. Placek II: Białka ubić z cukrem, dodać pokrojone orzechy (ja orzechy mielę) oraz pozostałe składniki. Wymieszać i piec 30-40 min. w 180'C.
3. Krem: Odląć pół szklanki mleka, a resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną i pozostawione mleko. Wszystko wlać na gotujące mleko i ugotować budyń.
4. Utrzeć Kasię dodając zimny budyń.
5. Ułożyć pierwszą część biszkoptu, położyć połowę kremu, przykryć plackiem orzechowym, na to pozostałą część kremu i przykryć drugą częścią biszkoptu.
6. Wierzch zalać polewą czekoladową. Składniki polewy wrzucić do garnuszka, podgrzewać do całkowitego połączenia się składników. Nie gotować.