
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto posiekać na stolnicy, zagnieść, schłodzić. Podzielić na 2 części i rozwałkować na blaszki 25x40, ponakłuwać widelcem i upiec w temp. 200 stopni C piekarnika elektrycznego przez ok. 20 min. Bardzo uważnie wyjąć z blachy- ciasto jest bardzo kruche.
2. 1/2 l mleka zagotować z Kasią i cukrem oraz cukrem waniliowym. W 1 szklance mleka rozmiksować pozostałe składniki, czyli jajka, budyń oraz obie mąki, wlać to na wrzące mleko i ugotować jak budyń (do pojawienia się bąbli i zgęstnienia).
3. Gorący krem wyłożyć na jeden placek, na to ostrożnie zsunąć drugie ciasto. Przystudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- gęsta śmietana - 0.5 szklanek
- mleko 3,2% - 0.75 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 0.25 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 2 sztuki