
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3.5 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- sok z połowy cytryny - 1 sztuka
- spirytus - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki

masa

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 0.75 litrów
- cukier - 6 łyżek
- serek homogenizowany - 600 gramów
- żelatyna - 5 łyżeczek
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- galaretka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Przygotować 2 podłużne szarlotkowe blaszki wyłożone papierem do pieczenia.
2. Ciasto: W naczyniu rozpuścić Kasię z cukrem i przestudzić.
3. Ciągłe ucierając dodawać do tego kolejno po jednym jajku na zmianę z mąką wymieszaną z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia.
4. Potem wlać sok z cytryny, aromat i spirytus.
5. Wymieszać.
6. Połowę ciasta wylać na jedną blachę, a do drugiej dodać kakao i wymieszać i wylać na drugą blachę.
7. Oba ciasta piec ok. 30-40 minut w 180 stopniach.
8. Masa: Budyń ugotować w mleku i ostudzić.
9. Następnie utrzeć go z serkami i dodać żelatynę.
10. Masę wyłożyć na ciasto ciemne i przykryć ciastem jasnym.
11. Na górę położyć posiekane drobno owoce (mogą być dowolne ulubione, niekoniecznie puszkowe) i zalać galaretkami.
12. Alternatywą jest polanie wierzchu ciasta polewą czekoladową i zasypanie wiórkami kokosowymi.
13. Ciasto wkładamy do lodówki, aby masa stężała.