
 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180-200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 35 dekagramów
- żółtka - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- orzechy - 30 dekagramów

### krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- krem czekoladowo-orzechowy - 40 dekagramów
- spirytus - 20 mililitrów
- kawa
- alkohol
- wafle - 4 opakowania

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę z Kasią wyrobić nożem.
2. Dodać wszystkie żółtka (dwa ugotowane i przetarte przez sitko, jedno surowe), jajko, cukier, cukier waniliowy, kakao i proszek do pieczenia.
3. Wyrobić rękami.
4. Rozwałkować i włożyć do średniej wielkości blachy.
5. W ciasto powcisnąć połówki orzechów.
6. Piec ok. 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180-200 st. C.
7. Wyjąć, odstawić do wystudzenia.
8. Przygotować masę.
9. Połączyć utartą Kasię z gotowym kremem czekoladowo-orzechowym i kieliszkiem spirytusu.
10. Dno blachy wyłożyć połową płatów waflowych, posmarować połową masy i na to wyłożyć ciasto.
11. Ciasto można nasączyć kawą wymieszaną z alkoholem, chyba, że uznamy to za zbędne.
12. Na cieście rozsmarować pozostałą masę i na wierzch znowu wafle.
13. Gotowe ciasto obciążyć deseczką i schłodzić w lodówce. Smacznego :)