



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  175 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtka - 6 sztuk

### masa kremowa

- mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- likier amaretto lub rum - 3 łyżki

### beza

- białka - 6 sztuk
- cukier puder - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- dżem z czarnej porzeczki - 1 opakowanie
- płatki migdałowe - 120 gramów

## Sposób przygotowania:

1. KRUCHE CIASTO: mąkę pszenną, proszek do pieczenia, 0,5 szklanki cukru pudru, Kasia oraz 6 żółtek wyrobić i zagnieść.
2. BEZA: 6 białek ubić na sztywną pianę. Dodać stopniowo i małymi partiami cukier puder (1,5 szklanki). Dodać mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać.
3. Dużą blachę wysmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować, wyrównać na blasze. Posmarować dżemem, wyłożyć masę bezową i posypać płatkami migdałowymi. Piec w temperaturze 175 stopni przez 40 minut. Ostudzić.
4. MASA KREMOWA: Jedną szklankę mleka zagotować z cukrami. Drugą zmiksować z żółtkami dodać mąki, wymieszać i dodać do gotującego się mleka i zagotować. Masę ostudzić. Kasię utrzyć na puch, stopniowo dodawać ostudzony budyń, dodać amaretto i zmiksować.
5. Ostudzone ciasto kruche przekroić na pół, przełożyć masą kremową. Schłodzić w lodówce przez 3 godziny.