



60 minut 12 osób Łatwe

Składniki:

- Margaryna Kasia - 1 opakowanie
- Mąka pszenna - 500 gramów
- Cukier - 125 gramów
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Jajka - 4 sztuki
- Cukier puder - 2 szklanki
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Płatki migdałowe - 50 gramów
- Dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik
- Margaryna Kasia - 1 sztuka
- Mleko - 500 gramów
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Mąka pszenna - 2 łyżki
- Żółtka jaj - 3 sztuki
- Cukier - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Mąkę, proszek do pieczenia i cukier wymieszaj. Dodaj żółtka i Kasię. Całość wymieszaj mikserem. Wymieszane składniki zagnieć szybko dłonią w kulkę.
2. Zawień w folię i odłóż na 20 minut do zamrażarki, aby stężało.
3. Schłodzone ciasto podziel na pół. Dwie identyczne foremki o wymiarach 40 x 26cm (duża blacha) wyłóż papierem do pieczenia, a następnie wyklej ciastem i posmaruj dżemem.
4. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w termoobiegu około 15 minut w temp 180 st.C
5. Białka ubij na sztywno z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną.
6. Na podpieczone placki wyłóż masę białkową i posyp płatkami migdałowymi. Piecz kolejne 15 minut.
7. Zostaw do całkowitego wystygnięcia.
8. Przygotuj krem budyniowy. Połowę mleka zagotuj z cukrem, resztę zmiksuj z mąkami i żółtkami.
9. Masę jajeczną wlej do gotującego mleka i gotuj ciągle mieszając aż masa zgęstnieje.
10. Tak przygotowany budyń odstaw do wystygnięcia.
11. Miękką Kasię utrzyj w misce dodając po łyżce krem budyniowy.
12. Gotowy krem wyłóż na jeden placek ciasta, rozsmaruj i przykryj drugim plackiem
13. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki. Najlepiej smakuje na drugi dzień.