



 60 minut  Średnie

Składniki:

biszkopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki

beza

- białko - 6 sztuk
- cukier puder - 25 dekagramów
- mąka krupczatka - 3 łyżki
- rodzynki - 10 dekagramów
- orzechy - 10 dekagramów
- wafle - 3 sztuki

masa

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 20 dekagramów
- żółtko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać cukier, po jednym żółtku. Masę delikatnie wymieszać z przesianymi mąkami, proszkiem do pieczenia i olejem. Upiec biszkopt (20 min w temp.p. 170 C).
2. 1 1/2 szkl. mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. W 1/2 szkl. mleka rozprowadzić mąkę i żółtka, wlać do gorącego mleka. Wystudzić budyń.
3. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier puder i dalej ubijać ok 3 min. Dodać mąkę krupczatkę, bakalie i 3/4 startych wafelków. Pianę wylać na blachę i posypać resztą wafelków. Piec 30 min najpierw w temp.190 C, zmniejszając do 150 C.
4. Kasię utrzeć, dodawać po łyżce budyniu. Biszkopt nasączyć, wyłożyć masę i przykryć je ciastem bezowym. Prince polo można na wierzchu popisać rozpuszczoną czekoladą (Ja polałam cały wierzch ciasta rozpuszczoną czekoladą z dodatkiem mleka można poleać również gotową polewą czekoladową). Smacznego