



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka

### beza

- białko - 5 sztuk
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- posiekane orzechy - 20 dekagramów
- wafelek Princessa - 4 sztuki

### krem

- cappucino orzechowe - 6 łyżek
- zimna woda - 0.5 szklanek
- żółtka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1.5 szklanek

### polewa

- cukier puder - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- kakao - 4 łyżki
- gorące mleko - 6 łyżek

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem. Dodawać na przemian żółtka i mąkę zmieszaną z proszkiem. Dodać kakao. Piec 20 min w temp. 180st. Ostudzić i przekroić.
2. "Princessy" drobno pokroić. Białka ubić z pudrem, dodać wiórki, orzechy i "Princessy". Wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 15 min w temp. 180 st. Wystudzić.
3. Mleko zagotować. Resztę składników (prócz Kasi) wymieszać i wlać do gotującego mleka. Ugotować masę budyniową. Ostudzić. Kasię utrzeć na gładką masę, dodawać po łyżce budyniu.
4. Na 1 blat ciasta wyłożyć połowę kremu, na to położyć bezę, wyłożyć resztę kremu i przykryć 2 ciastem.
5. Wszystkie składniki wymieszać i zagotować. Gorącą polewą poleać ciasto. Posypać wiórkami lub orzechami.