



 60 minut  Średnie

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 40 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- soda - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- powidła śliwkowe - 1 słoik
- pokrojone orzechy - 1 opakowanie
- cukier puder - 10 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- mleko - 0.5 litrów
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę, Kasię, cukier puder- skruszyć jak na kruszonkę. Na środku zrobić wgłębienie i wlać tam śmietanę wymieszaną z żółtkami, proszkiem, sodą.
2. Zagnieść szybko ciasto. Podzielić na 2 części. Rozłożyć na dwóch takich samych blachach. Ciasto posmarować powidłami.
3. Z ciasta zostały nam białka, więc podziel je na dwie miski po 2 białka i ubij osobno z cukrem kryształem, który też podziel na pół.
4. Wyszły nam więc 2 białka ubite z 10 dkg. cukru. Taką bezę wyłóż na ciasto z marmoladą, posyp orzechami według uznania i upiec ok. 20 min. Tak samo postąp z drugim ciastem.
5. MASA: Z mleka i budyń ugotuj budyń. Ostudź.
6. Zimny zmiksuj z Kasią i cukrem. Zimne placki przełóż masą. Schłodź w lodówce.