



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C °C 

## Składniki:

### ciasto 1

- białko jajka - 4 sztuki
- cukier - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 4 dekagramy
- mąka pszenna - 4 dekagramy
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia

### ciasto 2

- biszkopt z 4 jaj - 1 sztuka

### masa

- żółtko - 4 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 6 łyżek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. CIASTO I: Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i pozostałe składniki. Układać na blasze kupkami i posypać kawą naturalną lub kakao.
2. Ciasto II: Ubić biszkopt z 4 jajek, wylać na blachę z kupkami z białek i piec 30 minut.
3. MASA: Z podanych składników ugotować budyń. Jeżeli jest kawowy, to najpierw należy zaparzyć kawę i połączyć z mlekiem, żółtkami i mąką. Wystudzony budyń połączyć z utartą Kasią i przełożyć biszkopt. Całość poleać polewą lub posypać cukrem.