
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- śmietana - 2 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

masa serowa

- biały ser - 1 kilogram
- cukier - 2 szklanki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 9 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów

lukier

- gorąca woda - 1 unit
- cukier puder - 1 unit
- sok z cytryny - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto zagnieść i włożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną tłuszczem.
2. Kasię utrzeć z cukrami, dodając po jednym żółtku, powoli dodawać ser, wsypać budyń, na koniec włożyć delikatnie ubitą na sztywno pianę z białek.
3. Delikatnie wymieszać wszystko łyżką, najlepiej drewnianą i wylać na ciasto. Można dodać bakalie, brzoskwinie z puszki lub zrobić bez dodatków.
4. Po upieczeniu i wystygnięciu wyjmujemy z blaszki i lukrujemy w całości lub robimy ozdobne wzorki.