
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.6 opakowań
- mąka - 500 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 3 sztuki
- mleko - 2 łyżki
- miód - 3 łyżki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 4 łyżki
- miód - 2 łyżki
- posiekane orzechy włoskie - 1.5 szklanek

### krem

- gotowa masa krówkowa - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem wszystkie składniki na ciasto. Następnie całość wyłóż na podsypyany mąką stół i zagnieć gładkie ciasto. Ciasto podziel na 3 równe części. Przygotuj trzy identyczne foremki o wymiarach 22x27 cm.
2. Dwie foremki wysmaruj Kasią i obsyp mąką, trzecią wyłóż papierem do pieczenia.
3. Przygotowanym wcześniej ciastem wylep dno foremek i nakłuj ciasto widelcem.
4. Dwie z foremek (te bez papieru) wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 st.C około 15 minut.
5. Przygotuj polewę. W rondelku rozpuść Kasię, cukier i miód. Do masy wsyp posiekane orzechy i zagotuj. Gorącą polewę orzechową wyłóż na ciasto w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika.
6. Piecz w 180 st. C około 15 minut.
7. Przygotuj krem. Gotową masę krówkową włóż do miski i miksuj mikserem, dodając po łyżce miękką Kasię.
8. W foremce ulóż na dnie ponownie papier do pieczenia.
9. Połóż na nim jeden blat ciasta, posmaruj połową masy krówkowej i przykryj drugim blatem ciasta.
10. Wyłóż pozostały krem i przykryj ciastem z polewą orzechową. Całość lekko dociśnij i odstaw na godzinę do lodówki, by ciasto stężało.