
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mleko - 3 szklanki
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- jajka - 12 sztuk
- cukier - 9 łyżek
- mąka pszenna - 3 łyżki
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- kakao - 1.5 łyżek
- jabłka - 0.5 kilogramów
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Masa: z mleka i proszku budyniowego ugotuj budyń i wystudź. Gdy wystygnie, utrzyj go z Kasią.
2. Ciasto: ubij na gładko 4 jajka, dodaj trzy łyżki cukru, 1 łyżkę mąki pszennej i 1 łyżkę mąki ziemniaczanej.
3. Wyłóż na blachę i piecz 20 minut w temp 180 st. C. Tak samo zrób jeszcze dwa placki, do jednego dodaj kakao, a do drugiego kisiel.
4. Galaretki: obierz jabłka i drobno pokrój. Podziel na dwie części i wymieszaj z tężejącymi galaretkami.
5. Ciasta przełóż kremem i galaretkami, ew. polej polewą.