
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  175 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 50 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- mąka - 150 gramów
- jajko - 3 sztuki
- mleko - 0.5 litrów
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- mąka - 1.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- brzoskwinie
- konfitura
- rurki waflowe
- owoce

## Sposób przygotowania:

1. Zagotować 250 ml wody z solą i Kasią.
2. Wsypać mąkę i mieszać aż ciasto będzie odstawać od ścianek naczynia.
3. Odstawić i dodawać po jednym jajku i proszek.
4. Przełożyć do rękawa cukierniczego lub szprycy i wyciskać ciasto tworząc dysk do wymiaru waszej formy (metalowej obręczy).
5. Ciasto upiec na złoty kolor w 175 °C. Z reszty można zrobić małe ptyśie posypane grubym cukrem (może być kostka cukru rozbita na drobniejsze kawałki).
6. Krem śmietankowy (lub waniliowy): Można użyć gotowego budyniu i mieszać z ubitą śmietaną, ale u mnie nie ma takich, więc krem robię sama.
7. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać zapach i mąki. Potem dolewać gorące mleko cały czas miksując. Przeleć do rondelka i gotować do zgęstnienia. Pogotować chwilę i odstawić.
8. Rozpuścić w kremie 2 listki żelatyny wcześniej namoczone w zimnej wodzie. Ostudzić mieszając.
9. Ubić 20 ml śmietanki na sztywno z 1 łyżką cukru pudru i dodać do wystudzonego kremu budyniowego.
10. Użyć brzoskwiń z puszki lub dojrzałych obranych ze skórki. Moje były mało dojrzałe więc dodałam troszkę truskawek.
11. Położyć obręcz na cieście, posmarować odrobiną konfitury brzeg ciasta i ułożyć rurki waflowe dookoła. Rozmieścić owoce i zalać kremem.
12. Ozdobić resztą owoców i jedną rurką pokruszoną.
13. Dać do lodówki na 2 godziny lub więcej.