
 60 minut  Trudne

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- mąka tortowa - 450 gramów
- cukier - 135 gramów
- jajko - 4 sztuki
- świeże drożdże - 18 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- laska wanilii - 1 sztuka
- woda - 1 unit
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. 15 g świeżych drożdży, 60 g ciepłej wody, 50 g mąki, 1 łyżka cukru, 1 żółtko wymieszać w rondelku za pomocą różgi. Ciasto ma być rzadkie, bez grudek, o jednorodnej konsystencji.
2. Odstawić je odkryte na godzinę w ciepłe miejsce, dopóki nie podwoi objętości.
3. Do masy dodać: 250 g mąki, 3 g drożdży (rozpuszczonych w 2 łyżkach wody), 25 g cukru, 30 g Kasi i 1 jajko. Wyrabiać ciasto najpierw w rondlu, potem na stolnicy, dodając Kasię i mieszać do uzyskania jednorodnej konsystencji.
4. Przełożyć do rondla, zostawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 45 minut.
5. Najpierw do ciasta dodać 2 jajka, 100 g cukru, 200 g mąki, 1 łyżeczkę soli i wanilię. Wyrabiać ciasto 10 – 15 minut do uzyskania jednorodnej konsystencji. Włożyć je do rondla i odstawić do wyrośnięcia na 1 – 1,5 godziny do podwojenia objętości).
6. Następnie wstawić do lodówki na 30 – 40 minut.
7. Po tym czasie wyłożyć je na stolnicę, wymieszać. Uformować z niego kwadrat.
8. Na wierzchu położyć 140 g Kasi w pokojowej temperaturze, założyć boki jak kopertę i rozwałkować. Jeszcze raz złożyć na pół.
9. Włożyć do lodówki na około 20 minut. Wałkowanie i chłodzenie powtórzyć jeszcze 2 razy.
10. Z uzyskanego ciasta zrobić kulkę, włożyć do wysokiej formy posmarowanej Kasią i posypanej cukrem.
11. Zostawić na 4,5 godziny w ciepłym miejscu.
12. Piec najpierw 10 minut w 170 stopniach, potem 20 minut w 160 stopniach. Po ostudzeniu posypać cukrem – pudrem.