

## Ciasto czekoladowe na zimno

### Składniki na masę budyniową:

1,3 l mleka

3 budynie czekoladowe (3 x 40 g bez cukru)

1 łyżka mąki pszennej

1 łyżka mąki ziemniaczanej

250 g cukru

200 g masła lub margaryny



### Dodatkowo:

3 paczki herbatników czekoladowych (3 x 250 g)

350 g dżemu z czarnej porzeczki

Kakao do posypania

### Wykonanie:

1,3 litra mleka odlewamy 300 ml do miseczki, w której mieszamy budynie, mąkę pszenną i ziemniaczaną. Pozostałą część mleka, tzn. 1 l, gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje, wlewamy mieszaninę (mleka, mąk i budyniu) i mieszamy, aż do zagotowania. Budyń cały czas mieszamy, inaczej się przypali. Po zagotowaniu budyń przykrywamy folią aluminiową i odstawiamy do wystudzenia. Masło lub margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę, następnie stopniowo dodajemy wystudzony budyń i miksujemy do powstania gładkiej masy. 200 g masy odkładamy do miseczki, a pozostałą część dzielimy na dwie równe części.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód, na całej powierzchni wykładamy herbatniki, w razie potrzeby przycinamy. Na herbatniki wykładamy połowę masy budyniowej rozprowadzając po całej powierzchni, którą przykrywamy herbatnikami. Następną warstwą jest warstwa dżemu porzeczkowego, którą wykładamy i równamy po całej powierzchni. Na to wykładamy znów herbatniki, a następnie drugą połowę budyniu. Wszystko przykrywamy ostatnią warstwą herbatników. Herbatniki przykrywamy cienką warstwą masy budyniowej (200 g którą

wcześniej odłożyliśmy). Całość posypujemy kakao. Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 12 godz. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

