

Ciasto toffi

Składniki na ciasto:

260 g mąki pszennej
50 g cukru pudru
120 g miodu
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 jajko
125 g masła

Składniki na krem:

500 ml mleka
250 g masła
65 g cukru
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki budyniu śmietankowego

Składniki na polewę czekoladową:

2 tabliczki czekolady mlecznej
5-8 łyżek mleka

Dodatkowo:

około 36 szt. herbatników maślanych
1 puszka masy krówkowej

Wykonanie:

Ze składników zagnieść ciasto. podzielić je na dwie części. Jedną z nich wyłożyć foremkę o wymiarach 40x24cm wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 15 min w piekarniku do 180°C. Po upieczeniu delikatnie wyjąć z foremki i upiec drugi placek w ten sam sposób.

Z całości mleka odlać $\frac{3}{4}$. Do reszty dodać cukier i zagotować. Do odlanych $\frac{3}{4}$ mleka dodać obie mąki i budyń. Dokładnie rozmieszać i wlać do gotującego się mleka. Intensywnie mieszając gotować gęsty budyń. Mieszać cały czas, żeby się nie przypalił. Po ugotowaniu przykryć z wierzchu folią aluminiową i całkowicie wystudzić.

Masło utrzeć na puszystą masę. Stopniowo dodawać wystudzony budyń. Po dokładnym zmiksowaniu podzielić na dwie części.

Złożyć ciasto: pierwszy upieczony placek, krem, herbatniki, masa krówkowa, herbatniki, krem, drugi upieczony placek.



Polewa: w podgrzanym mleku roztapiamy czekoladę, do całkowitego połączenia się z mlekiem. Jak czekolada będzie szklista wylać na ciasto i równomiernie rozprowadzić.

Ciasto wstawić do lodówki przynajmniej na 6 godz.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

