

Raffaello z adwokatem

Składniki:

- 2,5 opakowania herbatników maślanych
- 1l mleka
- 3 opakowania budyniu waniliowego
- 2 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 3/4 szk. cukru
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 3 żółtka jajek
- 250 g masła
- 200 g wiórków kokosowych do masy
- około 80 g wiórków kokosowych do posypania
- 1 szk. likieru adwokat



Wykonanie:

Z 1 litra mleka odlać 1 szklanekę, w której mieszamy budynie z żółtkami i mąkami. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo na przemian wystudzony budyń oraz adwokat, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Na sam koniec dodajemy wiórki kokosowe i jeszcze chwilę wszystko ręcznie mieszamy.

Na blaszkę o wymiarach około 40x24cm wykładamy na spód pierwszą warstwę herbatników maślanych, a na herbatniki 1/3 masy budyniowej. Przykrywamy drugą warstwą herbatników, na które wykładamy kolejną 1/3 porcję masy budyniowej. Całość przykrywamy trzecią warstwą herbatników i znowu masa budyniowa.

Na sam koniec posypujemy górę naszego ciasta wiórkami kokosowymi równomiernie rozprowadzając po całym budynie. Na sam koniec metalową łyżką (ma śliską, gładką powierzchnię) gładzimy lekko dociskając, żeby posypką dobrze przywarła do masy budyniowej.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 4 godz. Najlepiej smakuje na drugi dzień.
Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

