

# Ciasto „Góra lodowa” bez pieczenia

## Składniki na masę budyniową:

- 1 l mleka
- 3 budynie śmietankowe bez cukru (3 x 40 g)
- 200 g cukru (1 szk.)
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
- 20 g mąki pszennej (tortowej) (2 łyżki)
- 4 żółtka jaj
- 250 g masła lub margaryny



## Składniki na polewę:

- 250 g mleka w proszku (2,5 szk.)
- 130 g cukru (2/3 szk.)
- 140 ml wody (3/5 szk.)
- 250 g masła lub margaryny
- 1,5 łyżki kakao

## Dodatkowo:

- 2 paczki herbatników kakaowych (2 x 250 g)
- 1 paczka okrągłych biszkoptów (180 g)

## Wykonanie:

**Masa budyniowa** – żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i cukier wanilinowy i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 200 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszymy, aż składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy pozostałe mleko. Gdy się zagotuje dodajemy małym strumieniem masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą i zostawiamy do wystygnięcia (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu).

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło (o temperaturze pokojowej) i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa. Budyń dzielimy na dwie prawie równe części. Jednak jedna powinna mieć 100 g więcej masy, a druga część o tyle mniej.

Blaszkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki, w razie potrzeby herbatniki trzeba dociąć tak żeby wypełniły cały spód blaszki. Na herbatniki wykładamy większą część masy budyniowej i przykrywamy drugą warstwą herbatników kakaowych. Na herbatniki wykładamy drugą część masy budyniowej, rozkładając po całej powierzchni.

Okrągłe biszkopty dzielimy na połowę. Połówki biszkoptów wciskamy w szerz blaszki, w masę budyniową, w rzędzie na sztorc, tak by się stykały, dociskając na tyle by dotknęły herbatników. Następny rząd układamy w odległości około 1 cm, aż biszkopty zapełnią całą blaszkę.

**Polewa** – Do rondelka wkładamy masło lub margarynę, wlewamy wodę i podgrzewamy. Gdy rozpuści się masło lub margaryna dodajemy cukier. Mieszamy, aż cukier się rozpuści. Następnie gorącą mieszaninę wlewamy do miski, dodajemy mleko w proszku i miksujemy na gładką masę. Dzielimy na dwie części (tak na „oko”). Do jednej części dajemy 1,5 łyżki kakao i mieszamy już łyżką do połączenia się składników. Musimy robić to w miarę szybko, bo masa dość szybko gęstnieje.

Jeszcze gorącą polewą polewamy ciasto masą kakaową. Na łyżkę bierzemy trochę polewy i pozwalamy by po niej spływała i oblewała ciasto. To samo robimy z drugą jasną porcją polewy, oblewając całe ciasto.

Ciasto wkładamy do lodówki minimum na kilka godzin, ale najlepiej na 12 godz., co pozwoli na zmiękczenie herbatników i biszkoptów.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

