

Ciasto 3 BiT bez pieczenia

Składniki na masę budyniową:

- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)
- 700 ml mleka
- 100 g cukru
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej
- 150 g masła lub margaryny



Składniki na bitą śmietaną:

- 600 ml śmietanki kremówki (30%)
- 70 g cukru pudru (około 5 łyżek)
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku do żelatyny
- 2 fixy do śmietany (opcjonalnie)

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (2 x 100 g)
- 4-5 łyżek mleka

Dodatkowo:

- 1 puszka masy krówkowej kajmak (400 g)
- 3 paczki herbatników maślanych (3 x 250 g)

Wykonanie:

Masa budyniowa – do miseczki odlewamy 200 ml mleka, dodajemy mąkę i budynie. Mieszymy, aż składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 500 ml mleka i 100 g cukru. Gdy mleko z cukrem się zagotuje, dodajemy małym strumieniem budynie rozrobione w mleku, cały czas mieszając, żeby się nie przypaliły. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia, przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą i zostawiamy do wystygnięcia (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu).

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło lub margarynę (o temperaturze pokojowej) i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa.

Błazkę o wymiarach **24 x 38 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników maślanych, które smarujemy warstwą masy krówkowej. Wykładamy drugą warstwę herbatników maślanych i lekko dociskamy.

Następna warstwa to **warstwa budyniowa**. Masę budyniową rozkładamy równo po całej powierzchni blaszki. Przykrywamy to wszystko kolejną warstwą herbatników maślanych.

Bitą śmietana - w misce ubijamy śmietanę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy śmietana zacznie robić się gęsta, dodajemy cukier puder, chwilę mieszamy. Następnie dodajemy żelatynę (rozrobioną w 80 ml wrzątku i wystudzoną), wszystko dobrze ubijamy. Gdy zrezygnujemy z dodania żelatyny na rzecz fix'ów do śmietany, dodajemy je podczas ubijania jeden po drugim i śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno.

Bitą śmietanę wykładamy do blaszki na herbatniki. Rozprowadzamy po całej powierzchni ładnie równając. I ponownie przykrywamy warstwą herbatników.

Wierzch herbatników polewamy polewą czekoladową, którą przygotowaliśmy z czekolady mlecznej oraz mleka, rozpuszczonych w kąpieli wodnej. Polewę czekoladową rozprowadzamy po całej powierzchni.

Ciasto wkładamy do lodówki na min. 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

