

Delicja z budyniem i jabłkami

Składniki na masę budyniową:

- 1 l mleka
- 3 budynie śmietankowe bez cukru (3 x 40 g)
- 30 g mąki pszennej tortowej (2 łyżki)
- 5 żółtek jaj
- 150 g cukru
- 250 g masła lub margaryny



Składniki na masę jabłkową:

- 1,6 kg jabłek
- 200 g cukru
- 350 ml wody
- sok z 1 cytryny
- 3 jajka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)

Dodatkowo:

- 4 paczki herbatników maślanych (4 x 250 g)
- 100 g orzechów włoskich do posypania

Składniki na polewę czekoladową:

- 200 g czekolady mlecznej
- 4-5 łyżek mleka

Wykonanie:

Masa budyniowa – żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 200 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 800 ml mleka. Gdy mleko 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, przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budynie).

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masą. Następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa.

Warstwa jabłkowa - jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do garnka (najlepiej o szerokim dnie) i stawiamy na gazie, na małym ogniu. Dodajemy wodę, sok z cytryny i cukier, mieszamy i doprowadzamy do zagotowania. Gotujemy jeszcze przez około 5 min. W międzyczasie, w miseczce roztrzepujemy jajka i mieszamy w nich budynie śmietankowe. Po około 5 min gotowania jabłek, dodajemy do nich małym strumieniem budynie z jajkami, cały czas mieszając. Gotujemy jeszcze przez kilka minut, aż będą wychodzić bąbelki pary z masy, wtedy mamy pewność, że masa się zagotowała. Masę jabłkową studzimy, ale nie do końca, żeby nam nie zastygła, bo będziemy mieli problem z nałożeniem jej na ciasto.

Składamy ciasto – blaszkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód blaszki wykładamy pierwszą warstwę herbatników maślanych. Na herbatniki wykładamy masę jabłkową, następnie drugą warstwę herbatników, a na herbatniki masę budyniową. I powtarzamy, herbatniki, masa jabłkowa, herbatniki, budyń i herbatniki.

Polewa czekoladowa – czekoladę i mleko rozpuszczamy w kąpeli wodnej i polewamy wierzch ciasta równomiernie, rozprowadzając po całej powierzchni. Wierzch polewy posypujemy posiekanymi orzechami włoskimi.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

