

Łatwe ciasto z budyniem bez pieczenia

Składniki na masę budyniową:

- 1 l mleka
- 3 budynie waniliowe bez cukru (3 x 40 g)
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej
- 5 żółtek jaj
- 150 g cukru
- 200 g masła lub margaryny



Składniki masę śmietanową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny (opcjonalnie)
- 50 ml wrzątku do żelatyny (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- około 32 szt. biszkoptów podłużnych
- około 58 szt. herbatników kakaowych
- 300 ml mleka
- wiórki kokosowe do posypania

Wykonanie:

Przygotowanie spodu ciasta – spód prostokątnej foremki, o wymiarach **24 x 38 cm**, wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Do naczynia o szerokim spodzie (np. głębokiego talerza) wlewamy około 300 ml mleka. Zaczynamy od rzędu herbatników. Kolejno maczamy w mleku (u nas zmieściło się 3 herbatniki) i ustawiamy na sztorc przy brzegu krótkim brzegu foremki. Teraz kolej na biszkopty. Również kolejno maczamy w mleku (u nas zmieściły się 2) i ustawiamy długim bokiem przed herbatnikami. I kontynuujemy ustawianie maczanych w mleku herbatników na zmianę z biszkoptyami. Robimy to aż do wypełnienia spodu foremki.

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 budyni ściągamy z ognia i dodajemy masło. Wszystko mieszamy do rozpuszczenia i połączenia się masła z budyniem. Jeszcze gorącym budyniem zalewamy wcześniej przygotowany „górzysty” spód. Jeżeli zajdzie potrzeba łyżką (lub innym narzędziem) dociskamy budyn między herbatniki, tak, żeby spoczęły na niższych biszkoptach.

Masa śmietanowa - W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyjętą z lodówki – mocno schłodzoną). Jak śmietanka zacznie gęstnieć dodajemy cukier puder i nadal ubijamy. Na koniec ubijania dodajemy rozpuszczoną we wrzątku, i wystudzoną żelatynę. Wszystko mieszamy i wykładamy na masę budyniową, rozprowadzając po całej powierzchni, wyrównując wierzch.

Wierzch ciasta posypujemy wiórkami kokosowymi. Ciasto wkładamy do lodówki na 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

