

Ciasto Ipsum

Składniki na masę budyniową:

- 700 ml mleka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 200 g masła lub margaryny

Składniki na orzechy w karmelu:

- 100 g orzechów włoskich
- 100 g cukru trzcinowego lub zwykłego
- 60 g masła

Polewa czekoladowa:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 5 – 6 łyżek mleka

Dodatkowo:

- 2 paczki herbatników maślanych
- 350 g masy krówkowej kajmak

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 kolejno 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy, aż składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 600 ml mleka. Gdy mleko się zagotuje dodajemy małym strumieniem masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszając. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia (możemy zostawić w garnku, w którym się gotował, albo przełożyć do innego naczynia z szerokim dnem) i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu). Zostawiamy do wystudzenia.

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa. Masę budyniową zostawiamy do późniejszego wykorzystania.



Orzechy w karmelu

Na patelni roztopiamy masło, dodajemy cukier i na małym ogniu roztopiamy cukier przez około 5 min. Dodajemy orzechy włoskie grubo pokrojone i prażymy jeszcze przez kilka minut. Następnie przekładamy orzechy na blaszkę z piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia, rozkładając po całej powierzchni. Blaszkę wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do **180°C** i prażymy około 10 min. Ale po 5 minutach przemieszamy, żeby orzechy od spodu się nie przypaliły. Po uprażeniu blaszkę wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie łamiemy orzechy w karmelu, na małe części, a następnie siekamy nożem. Tak przygotowane orzechy zostawiamy na chwilę.

Składamy ciasto

Bierzemy blaszkę o wymiarach **24 x 38 cm**, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy po całej powierzchni herbatniki (w razie konieczności herbatniki trzeba dociąć tak, żeby wypełniły całą powierzchnię blaszki). Herbatniki smarujemy masą krówkową kajmak. W razie gdy masa krówkowa będzie za twarda, możemy rozpuścić ją w kąpielii wodnej. Masę krówkową przykrywamy kolejną warstwą herbatników. Na herbatniki wykładamy masę budyniową rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki, a wierzch ładnie równamy. Na masę budyniową wykładamy trzecią już warstwę herbatników. Po wyłożeniu herbatników dłońmi lekko dociskamy, żeby budyń dobrze połączył się z herbatnikami.

Polewa czekoladowa

Do miszeczki szklanej łamiemy drobno czekoladę i dodajemy około 6 łyżek mleka. Mieszeczkę wkładamy do garnka z wodą i stawiamy na mały gaz. Co jakiś czas mieszamy, aż czekolada się rozpuści. Czekolada musi sypywać z łyżki. Ale jeżeli czekolada nie będzie sypywać z łyżki, dodajemy jeszcze mleka. Ponieważ zależy to do jakości czekolady jaką użyjemy. Taką gorącą czekoladę wylewamy na wierzch naszego ciasta, rozprowadzając po całej powierzchni ciasta i posypujemy orzechami w karmelu, które wcześniej przygotowaliśmy.

Takie ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

