

# Ciasto budyniowa truskawka

## Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao

## Składniki na krem budyniowy:

- 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
- 200 g masła lub margaryny

## Składniki na masa truskawkową:

- 1 kg truskawek
- 2 galaretki truskawkowe

## Składniki na poncz:

- 100 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru

## Dodatkowo:

- 300 g truskawek

## Wykonanie:

### Krem budyniowy

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 800 ml mleka i zagotowujemy. W międzyczasie 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. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali), aż zgęstnieje i



będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia, przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

### **Masa truskawka**

Truskawki kroimy na kawałki i przierzucamy na patelnie. Włączamy gaz i pozwalamy, żeby powoli puszczały soki. Gdy truskawki zatopią się w płynie, wyłączamy gaz i dodajemy dwie galaretki w proszku. Wszystko dokładnie mieszamy i zostawiamy do wystudzenia oraz lekkiego tężenia. To zajmuje dobrych parę godzin, więc dobrze jest zrobić masę truskawkową trochę wcześniej.

### **Biszkopt**

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wlewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **15 - 20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą.

### **Składamy ciasto:**

Błaszki w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia. Wkładamy tam biszkopt i nasączamy po całej powierzchni ponczem. Na biszkopt wlewamy tężejącą masę truskawkową i rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki. Błaszki wkładamy do lodówki, żeby masa stężała (u mnie zajęło to około 30 min).

Wracamy do budyniu. Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy mikserem. Po dodaniu wszystkiego budyniu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki bez żadnych grudek.

Gdy masa truskawkowa stęższe wyciągamy blaszkę z lodówki i wykładamy krem budyniowy, rozprowadzając po całej powierzchni blaszki, a wierzch ładnie równamy.

Na wierzch kremu budyniowego wykładamy pokrojone w kostkę truskawki. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masy dobrze stężały.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

