

# Ciasto "Pestka"

## 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 biszkopt x 2:

- 60 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 3 jajka
- 80 g cukru
- 50 g wiórków kokosowych
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

## Składniki na warstwę wiśniową:

- 850 g wydrylowanych wiśni (z kompotu)
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

## Polewa czekoladowa:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200 g)
- 6-7 łyżek mleka
- 160 g rodzynek

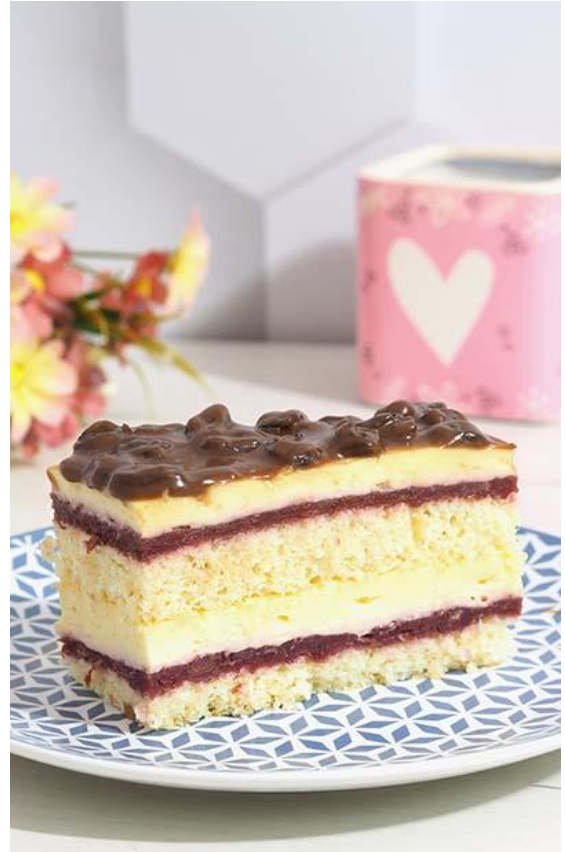
## Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 3 łyżeczki cukru

## 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 dolewamy **200** ml mleka,



oraz mąkę i budynie. Mieszamy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje wlewamy (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 spożywczą lub aluminiową (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

### **Biszkopt**

Wiórki kokosowe mielimy blenderem z funkcją siekania. Następnie żółtka oddzielamy od białek. Białka dajemy do miski i ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i dodajemy do masy. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Na koniec partiami dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy do połączenia składników. 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. Blaszke z biszkoptem zrzucamy z wysokości 50 cm. W ten sposób nie opadnie nam biszkopt. Po wystudzeniu biszkoptu 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.

Pieczemy drugi biszkopt z tej samej ilości składników. Dwa placki biszkoptu zostawiamy do późniejszego składania ciasta.

### **Warstwa wiśniowa**

Do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny, zalewamy 100 ml wrzątku i zostawiamy do napęcznienia. Następnie dokładnie mieszamy.

Odsączamy wiśnie z kompotu i dajemy je do miski. Sprawdźmy dokładnie czy nie mają pestek. Następnie lekko blendujemy, żeby powstała masa. Do takiej masy wlewamy małym strumieniem żelatynę i dokładnie trzepaczką mieszamy, żeby dokładnie wymieszać żelatynę. Miskę z masą wiśniową wstawiamy do lodówki, żeby stężała i miała konsystencję pasty (u nas zajęło to około 1 godziny).

Po stężeniu masę wiśniową dzielimy na dwie równe części. Oba blady biszkoptu nasączamy ponczem. Masy układamy na dwa biszkopty rozprowadzając dokładnie po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Biszkopty wkładamy do lodówki, żeby masy dobrze stężały.

## **Wracamy do budyniu**

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło (najlepiej, żeby masło było zimniejsze od budyniu, wtedy masa budyniowa się nie zwarzy) i ucieramy na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy. Po dodaniu ostatniej partii budyniu nadal masę ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka.

## **Składamy ciasto**

Po zastygnięciu masy wiśniowej jeden placek biszkoptu kładziemy np. na desce do krojenia i wykładamy na niego jedną połowę kremu budyniowego, rozprowadzając po całej powierzchni. Przykrywamy go drugim plackiem biszkoptu z masą wiśniową i lekko dociskamy dłońmi, żeby ciasto dobrze zespoliło się z kremem. Na wierzch wykładamy drugą połowę kremu budyniowego. Również rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Takie ciasto wkładamy do lodówki na około 2 godziny, żeby górna część budyniu dobrze zastygła.

## **Polewa czekoladowa**

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę na to nakładamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miseczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści, co jakiś czas mieszając. Na koniec dodajemy rodzynki i mieszamy, aż rodzynki pokryją się całe w czekoladzie.

Tak przygotowaną gorącą polewę rozkładamy po całej powierzchni ciasta. Ciasto wkładamy do lodówki, żeby polewa dobrze zastygła.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

