

Ciasto „Dynamit”

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 masę czekoladową:

- 150 ml śmietanki kremówki 30%
- 10 g masła
- 2 czekolady mleczne (200 g)

Poncz do nasączenia biszkoptów:

- 400 ml wody
- 1 cytryna (mała)
- 3 łyżki cukru

Składniki na spód i boki ciasta:

- około 2 paczek podłużnych biszkoptów (2x200 g)



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 dodajemy mąkę i budynie. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje wlewamy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyńmi, 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 budyń) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Poncz do nasączenia biszkoptów

Wrzątkiem oblewamy cytrynę, żeby ją sparzyć. Następnie obierkiem do warzyw lub nożem ścinamy skórkę z cytryny (tylko tą żółtą część) oraz wyciskamy z niej sok. Do rondelka wlewamy 400 ml wody,

dodajemy cukier oraz sok z cytryny i wszystko dokładnie mieszamy. Dodajemy jeszcze skórkę z cytryny i rondelk stawiamy na gaz. Doprowadzamy do zagotowania i jeszcze gotujemy kilka minut, co jakiś czas mieszając. Następnie płyn odcedzamy, żeby pozbyć się skórek i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

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. Krem na chwilę zostawiamy w temperaturze pokojowej.

Błazka oraz spód ciasta

Do ciasta potrzebna jest tortownica o średnicy 25 cm. Podłużne biszkopty przycinamy na wysokość rantu tortownicy, w takiej ilości, żeby przykryły cały rant w około foremki. Przycięte biszkopty po kolei maczamy w ponczu (lekko nasączamy) i ustawiamy je pionowo w około rantu tortownicy. Następnie kawałki biszkoptów, które nam zostały, również nasączmy ponczem i wykładamy nimi spód foremki.

Po wyłożeniu tortownicy biszkoptami bierzemy krem budyniowy i wykładamy do tortownicy na biszkopty. Wierzch ładnie równamy. Krem ma dociskać biszkopty do rantu. Foremkę wkładamy na chwilę do lodówki.

Masa czekoladowa

Do garnka wlewamy wodę i wkładamy miskę tak, żeby miska była tuż nad powierzchnią wody, ale żeby nie stykała się z wodą. Czyli szykujemy kąpiel wodną. Do miski wlewamy śmietankę kremówkę oraz masło i czekoladę, i wszystko podgrzewamy. Co jakiś czas mieszamy i czekamy, aż czekolada dobrze się rozpuści, i połączy ze śmietanką, i masłem. Po rozpuszczeniu się i połączeniu składników masę na chwilę odstawimy, żeby trochę ostygła. Masa może być ciepła, ale nie gorąca.

Po chwili masę czekoladową wylewamy do foremki, na masę budyniową. Polewa jest dosyć płynna, więc sama ładnie się rozprowadzi po całej powierzchni ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na minimum 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

