

Ciasteczka z kremem budyniowym

Składniki na masę budyniową:

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

Dodatkowo:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (275 g)
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Masa budyniowa

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 600 ml mleka, stawiamy na gaz i gotujemy. W międzyczasie żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 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. Wierzch przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Wtedy stopniowo dodajemy zimny budyń, nadal ucierając mikserem. Po dodaniu całego budyniu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki, bez żadnych grudek. Krem przekładamy do worka cukierniczego.

Ciasto francuskie

Wyjmujemy ciasto francuskie z opakowania, rozwijamy. Ciasto dzielimy na 18 prostokątów, które delikatnie przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto układamy w odstępach. U mnie wyszły dwie blaszki (po 9 sztuk na blaszkę).



Błazkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół) i ciastka pieczemy przez około 15 minut. Podczas pieczenia ciasto francuskie zmieni się nam na, tak zwane „poduszczyki”. Po upieczeniu wyciągamy ciasteczka z piekarnika i studzimy, a do piekarnika wkładamy kolejną partię ciastek.

Nadziewanie kremem

Gdy mamy przygotowane wszystkie ciasteczka, wtedy ostrym nożem delikatnie rozcinamy je na połowę. W ten sposób wyjdą nam dwie części: spód i góra.

Na spód ciasteczka wyciskamy workiem cukiernicznym krem budyniowy. U mnie było to po 6 dużych rozetek na całą powierzchnię ciastka. Krem przykrywamy drugą połową ciasta i lekko dociskamy. Robimy tak ze wszystkimi ciasteczkami.

Ciasteczka przechowujemy w lodówce, w zamkniętym pojemniku.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

