

Ciasto waniliowe cappuccino

Składniki na masę budyniową:

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

Składniki na masę cappuccino:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 120 g cukru pudru
- 50 g cappuccino o smaku waniliowym
- 100 ml wrzątku do cappuccino
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny



Dodatkowo:

- Około 36 sztuk herbatników maślanych
- kakao 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. Mieszamy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyńiami, 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 budyńiu) 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 budyńiu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki, bez żadnych grudek.

Foremka oraz spód ciasta

Blaszkę o wymiarach około 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód blaszki wykładamy herbatniki. W razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby dokładnie pokryły cały spód blaszki.

Na herbatniki wykładamy krem budyniowy i rozprowadzamy po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy. Na krem budyniowy wykładamy herbatniki. Również w razie potrzeby docinamy je, żeby dokładnie przykryły krem budyniowy.

Blaszkę wkładamy do lodówki na czas przygotowywania masy cappuccino.

Masa cappuccino

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy moment, żeby żelatyna napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się dokładnie w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zabrylowała.

Do miseczki wsypujemy cappuccino, zalewamy wrzątkiem, mieszamy i zostawiamy do wystudzenia.

Twaróg sernikowy z wiaderka przekładamy do miski, dodajemy cukier puder i dokładnie miksujemy. Dodajemy cappuccino, które wystygło, najlepiej porcjami i mieszamy. Po dodaniu np. połowy cappuccino możemy spróbować masę i sprawdzić, czy smak nam odpowiada, czy dodać więcej cappuccino. Dokładnie wszystko miksujemy.

Kiedy żelatyna wystygnie dodajemy do niej łyżeczkę masy i dobrze mieszamy. Taki zabieg ma na celu zahartowanie żelatyny i w ten sposób nie zrobią tam się grudki w masie po dodaniu żelatyny. Żelatynę wlewamy małym strumieniem i dokładnie miksujemy.

Wyciągamy blaszkę z lodówki i wykładamy masę cappuccino do foremki wierzch ładnie równając. Górę oprószamy przez sitko kakao.

Blaszkę wkładamy do lodówki. Najlepiej na 12 godz., ponieważ po tym czasie herbatniki w cieście zmiękną i będą stanowić całość z ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

