

Ciasto jabłuszko w śmietance

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

Składniki na masę śmietanową z jabłkami:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 100 g cukru pudru
- 1 kg jabłek
- 100 g orzechów włoskich
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny
- sok z połowy cytryny

Dodatkowo:

- Około 18 sztuk herbatników maślanych
- 50 g czekolady mlecznej lub deserowej

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 partiami 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 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.



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. Blaszkę odstawiamy na chwilę.

Masa śmietanowa z jabłkami

Orzechy włoskie mielimy na drobno blenderem w urządzeniu do siekania lub siekamy nożem.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatkami miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i wszystko miksujemy. Następnie dodajemy zmielone orzechy i mieszamy tylko do rozprowadzenia orzechów po śmietanie. Miskę z bitą śmietaną wstawiamy do lodówki.

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.

Jabłka myjemy, obieramy ze skórki i trzemy na tarce o grubych oczkach. Jabłka polewamy sokiem z cytryny i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie jabłka odciskamy w dłoniach z nadmiaru soku.

Wyciągamy miskę ze śmietaną z lodówki i do niej wlewamy małym strumieniem wystudzoną żelatynę. Wszystko dokładnie miksujemy. Następnie dodajemy starte jabłka i mieszamy, ale już ręcznie np. łyżką lub szpatułką.

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki, na masę budyniową i rozprowadzamy po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy.

Na wierzch ciasta ścieramy obierkiem do warzyw czekoladę mleczną lub deserową tak, żeby ładnie przykryła całą powierzchnię ciasta.

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

Smacznego!