

Słynne ciasto norweskie, które podbija świat

Składniki na krem budyniowy:

- 700 ml mleka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 120 g cukru
- 150 g masła lub margaryny
- 250 g serka mascarpone

Składniki na ciasto:

- 150 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 4 żółtka jaj
- 100 g cukru
- 50 ml mleka
- 100 g masła lub margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na bezę:

- 8 białek jaj
- 200 g cukru
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 60 g płatków migdałów

Wykonanie:

Krem budyniowy

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.



Ciasto

Do miski przekładamy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy cukier i dalej ucieramy. Dodajemy żółtka jaj i dalej łączymy składniki ze sobą. Dolewamy jeszcze do masy mleko i dalej wszystko miksujemy. Odkładamy mikser i do miski z masą przesiewamy mąkę oraz proszek do pieczenia. Mieszamy już wszystko szpatułką lub łyżką, aż uzyskamy gładkie ciasto. Tak przygotowane ciasto wykładamy na blaszkę z piekarnika, o wielkości około 32x36 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto rozprowadzamy po całej powierzchni, ładnie równając powierzchnię. Ciasto jest dosyć cienkie, ale podczas pieczenia wyrośnie na około 1 cm. Blaszkę z ciastem na chwilę odstawiamy.

Beza

Do miski dajemy 8 białek jaj, szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Dodajemy stopniowo cukier i cały czas ubijamy, aż piana zrobi się lśniąca i nie będzie słychać chrzęstu cukru. Tak przygotowaną pianę z białek wykładamy do blaszki, na wcześniej przygotowane ciasto. Rozprowadzamy również po całej powierzchni, a wierzch równamy. Następnie łyżeczką lekko dotykamy piany. Piana się do łyżeczki przyklei i powstanie taka ładna górka. Robimy tak po całej powierzchni blaszki. Wierzch posypujemy płatkami migdałowymi.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy przez około 30 minut. Następnie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki przy pomocy papieru do pieczenia. Delikatnie oddzielamy boki papieru od ciasta i przekrajamy ciasto na połowę od góry. Teraz np. nożem oddzielamy ciasto od spodu, od papieru i w ten sposób wyszły nam dwa placki ciasta.

Wracamy do budyniu

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, chwilę miksujemy. Dajemy jeszcze serek mascarpone i miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki, bez żadnych grudek.

Składamy ciasto

Jeden blat ciasta z bezą kładziemy np. na desce i na niego wykładamy masę budyniową. Na masę wykładamy drugi blat ciasta z bezą i lekko dociskamy. Krem budyniowy, który wyszedł z boków ciasta dociskamy szpatułką.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, aż krem dobrze stężeje.

Smacznego!