

Ciasto z kremem budyniowym i płatkami ryżowymi

Składniki na krem budyniowy:

- 1 l mleka
- 3 budynie waniliowe bez cukru (3 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 5 żółtek jaj
- 150 g cukru
- 200 g masła lub margaryny

Polewa czekoladowa:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 4-5 łyżek mleka
- 80 g orzeszków ziemnych (solonych lub niesolonych)

Dodatkowo:

- 260 g herbatników maślanych
- 70 g płatków ryżowych

Wykonanie:

Masa budyniowa

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 900 ml mleka. Garnek 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. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszając. 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.

Płatki ryżowe łamiemy na małe kawałki i dodajemy do kremu budyniowego partiami i mieszamy wszystko delikatnie łyżką lub szpatułką.



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. Budyń przykrywamy kolejną warstwą herbatników maślanych.

Polewa czekoladowa

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę, nad nią stawiamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miseczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem. Co jakiś czas mieszamy. Kiedy czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem dodajemy posiekane orzeszki ziemne. Wszystko mieszamy, żeby dobrze czekolada pokryła orzeszki. Tak przygotowaną gorącą polewę wylewamy na wierzch ciasta i rozprowadzamy po całej powierzchni.

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>

