

3 bit

data aktualizacji: 2021.01.07 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 puszka masy krówkowej lub puszka słodkiego mleka skondensowanego (500g)
- ok. 510 g herbatników (3 warstwy po ok. 25 herbatników)
- 400- 500 ml słodkiej śmietany 30- 36%
- 2 opakowania śmietan-fix
- ok. 50- 100 g czekolady

Masa budyniowa:

- 500 ml mleka
- $\frac{2}{3}$ szklanki cukru
- 2 żółtka
- 3 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki pszennej

Sposób przygotowania:

1. Jeśli mamy puszkę słodkiego mleka skondensowanego, należy gotować ją w garnku z wodą na małej mocy palnika przez 3 godziny. (Puszka musi być cała pokryta wodą). Jeśli korzystamy z gotowej masy krówkowej, należy najpierw przygotować masę budyniową (według punktu 2), a następnie puszkę z masą krówkową wsadzić na kilka minut do gotującej się wody. (Miękką masę krówkową będzie łatwiejsza do rozsmarowania).
2. Przygotować masę budyniową: 1 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka i cukier zagotować. Pozostałe mleko wymieszać dokładnie z żółtkami i mąkami. Dodać do gotującego się mleka, szybko mieszając trzepaczką, aby nie powstały grudki. Od zagotowania, gotować ok. 1 minuty ciągle mieszając, aż budyń zgęstnieje. Gotowy budyń ściągnąć z pieca i od razu przykryć folią spożywczą tak, aby folia dotykała powierzchni budyniu. (W ten sposób na budyniu nie utworzy się kożuch). Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć mikserem na jasną, kremową masę. Dalej miksując, dodawać stopniowo chłodny budyń.
3. Formę prostokątną o wymiarach ok. 35x 24 cm wyłożyć herbatnikami.
4. Na herbatnikach rozsmarować lekko ciepłą masę krówkową. Wyłożyć drugą warstwę herbatników. Następnie wyłożyć masę budyniową, na nią ostatnią warstwę herbatników.
5. Ubić śmietanę ze śmietan-fix. Śmietanę wyłożyć na wierzch ciasta i posypać startą czekoladą.
6. Ciasto wstawić do lodówki, na co najmniej 12 godzin.