

CIASTO Z KREMEM KAJMAKOWYM



składniki:

Krem:

- 200 g miękkiego masta
- 1 puszka (ok 450 g) masy kajmakowej
- 2 opakowania budyniu o smaku śmietankowym (bez cukru)
- 700 ml mleka
- 2 łyżki cukru

Dodatkowo:

- 400 g herbatników kakaowych
- 1 stoik (550 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku czarnej porzeczki
- orzechy laskowe lub inne do dekoracji

Lukier:

- 80 g masta
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao

sposób przygotowania:

Z 700 ml mleka odlewamy 500 ml i zagotowujemy. Pozostałą część mieszamy z proszkiem budyniowym, a następnie wlewamy do gotującego się mleka. Mieszając, gotujemy na małym ogniu, aż budyń zgęstnieje. Gorący przykrywamy folią spożywczą tak, by dotykała wierzchu masy i odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Kiedy budyń będzie już zimny, przystępujemy do przygotowania kremu. Masto przekładamy do miski i miksujemy przez kilka minut do otrzymania jasnej, puszystej masy. Wciąż miksując, dodajemy po łyżce kajmaku i budyniu, miksujemy do uzyskania jednolitego kremu. Formę 20 x 30 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na dnie układamy warstwę herbatników, na niej rozsmarowujemy połowę masy kajmakowej, przykrywamy kolejną warstwą herbatników. Na nich wykładamy nadzienie z czarnej porzeczki, znów herbatniki, druga część masy kajmakowej i na koniec herbatniki. Wstawiamy do lodówki na ok. godzinę. Przygotowujemy polewę czekoladową: Masto, cukier i mleko przekładamy do rondelka i podgrzewamy. Kiedy składniki się rozpuszczą i potężają, dodajemy kakao, mieszamy i zdejmujemy z ognia. Przystudzoną polewę wylewamy na ciasto i posypujemy posiekanymi orzechami. Odkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami
www.helcomesasycook.pl