

Ciasto 3 bit z dżemem z czarnej porzeczki



JUSTY_NA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

herbatniki	ok. 550 gramów
masa krówkowa	510 gramów
dżem porzeczkowy	280 gramów
bita śmietana w proszku	2 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki

Składniki na budyń:

mleko	0,5 litra
budyń śmietankowy	1 opakowanie
cukier	3 łyżki
żółtka duże	2 sztuki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotowanie ciasta zaczynam od masy krówkowej. Do zagotowanej wody wkładam puszkę z masą i zostawiam ją na około godzinę, aż zrobi się płynna.
2. W tym czasie robię budyni. Połowę mleka (250 ml) dokładnie mieszamy z budyniem, żółtkami oraz dwiema rodzajami mąki (najlepiej użyć do tego miksera). Resztę mleka zagotowujemy z cukrem, następnie dodajemy wcześniej wymieszane składniki i gotujemy do uzyskania konsystencji budyniu. Odstawiamy aż lekko się wystudzi.
3. Blachę do ciasta wykładamy folią aluminiową. Następnie układamy na niej herbatniki, na to budyni, następnie drugą warstwę herbatników. Wyciągamy masę krówkową i rozlewamy na górę. Na to kładziemy trzecią warstwę herbatników i dżem. Ja użyłam czarnej porzeczki, jednak dobrze komponować się będzie również jagodowy lub owoce leśne.
4. Na sam koniec przyrządzamy bitą śmietanę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Żelatynę rozpuszczamy w czterech łyżkach wody i dokładamy do ubitej śmietany. Wykładamy na górę ciasta.
5. Gotowe ciasto wkładamy na około 3-4 godziny do lodówki