

Doradca Smaku V: Pyszne polskie owoce z budyniem, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

ciasto francuskie	2 opakowania
jajko	2 szt
śliwki	10 szt
gruszki	3-4 szt
jabłka	3 szt
brzoskwinie	3-4 szt
masło	100 g
budyń waniliowy	1 opakowanie
mleko	300 ml
cukier puder	
do smaku	
cynamon Prymat	
Ziele angielskie mielone Prymat	
Goździki całe Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto francuskie wyjmujemy z lodówki 30 minut przed przygotowywaniem deseru, aby nabrało temperatury pokojowej. Ciasto rozwijamy i oprószamy mąką na całej powierzchni. Następnie kroimy w długie równoramienne trójkąty (przez całą szerokość płatu).
- KROK 2 Blachę wykładamy pergaminem, a na środku kładziemy małą miskę. Trójkąty z ciasta francuskiego układamy wokół miski, kładąc krótszy brzeg trójkąta przy misce. Płaty nakładamy tak, żeby delikatnie nachodziły na siebie, formując „słońce”. W ten sam sposób, na pierwszej warstwie układamy drugą warstwę z kolejnego płata ciasta.
- KROK 3 Gruszki i jabłka obieramy ze skóry i kroimy w cienkie plastry. Brzoskwinie wraz ze skórą kropimy w półksiężycy, śliwki na półówki. Owoce przekładamy do dużej miski i mieszamy.
- KROK 4 W rondelku na wolnym ogniu roztopiamy masło i odstawiamy, żeby delikatnie przestygło. Do miseczki wlewamy 150 ml mleka, wsypujemy ½ opakowania budyniu i dokładnie mieszamy. Masę przelewamy do miski z owocami. Następnie dodajemy roztopione masło i odrobinę cukru pudru. Doprawiamy ziele angielskim mielonym i dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Do miski wbijamy 2 jajka, doprawiamy cynamonem mielonym i rozkłócimy. Ciasto ułożone na blasze smarujemy jajkiem. Następnie na cieście wokół miski układamy owoce. Zdejmujemy miskę i zawijamy końce ciasta wokół owoców do wewnątrz, formując jakby „wieniec”.
- KROK 6 Ciasto również z wierzchu smarujemy rozkłóconymi wcześniej jajkami. Wstawiamy ciasto do piekarnika rozgrzanego do 200°C na około 20 minut.
- KROK 7 W międzyczasie przygotowujemy sos waniliowy. Pozostały budyń rozpuszczamy w 50 ml mleka. 100 ml mleka zagotowujemy, łączymy z rozpuszczonym budyniem i dodajemy łyżkę cukru pudru. Po pojawieniu się pierwszych bąbelków wiemy, że sos jest gotowy.
- KROK 8 W móżdżerze rozdrabniamy na puder kilka goździków i mieszamy z cukrem pudrem. Upieczone ciasto oprószamy goździkowym cukrem i polewamy sosem waniliowym.