

Ciasto z budyniem



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

300 g mąki pszennej

100 g margaryny

3 łyżki miodu

3 łyżki mleka

1 łyżka proszku do pieczenia

Krem:

500 ml mleka

250 g masła

150 g cukru pudru

50 g sparzonych rodzynek

½ opakowanie budyniu śmietankowego

2 galaretki cytrynowe

1 opakowanie cukru waniliowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka kaszy manny

2 galaretki truskawkowe

Napar z kawy

4 łyżki wody, 3 łyżki naturalnej kawy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W małej misce zagnieść wszystkie składniki na ciasto. Blaszkę o średnicy 21 x 21 cm wysmarować masłem i upiec na niej placek. Piec 15 minut w temperaturze 200 C. Gotowy placek ostudzić. W rondelku przygotowujemy krem do placka. Mąkę, kaszę, cukier waniliowy oraz budyń w proszku dodać do zimnego mleka, zagotować i mieszać. Szybko mieszamy składniki by nie powstały grudki. Dodajemy galaretki w proszku i dalej szybko mieszamy. Po ugotowaniu w dalszym ciągu mieszamy do czasu wystygnięcia masy. Masło utrzeć z cukrem, po czym dodajemy do masy i mieszamy. Na koniec wsypujemy rodzynki. Kawę zalać wrzącą wodą. Upieczony placek skropić naparem z kawy, przełożyć kremem i wstawić na 2 godziny do lodówki by zastygł. Przygotować galaretki truskawkowe według przepisu na opakowaniu. Ciasto zalać tężejącą galaretką i ponownie wstawić do lodówki na 2 godziny. Można ozdobić bitą śmietaną i pokrojonym jabłkiem