

## Anastazja

Autor: **McDusia**

Przepisów: 17 Ocena: 690



&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- Mąka - 2 szklanki
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Jajka - 2 sztuki
- Żółtko jaja kurzego - 1 sztuka
- Margaryna - pół kostki
- Cukier - pół szklanki
- Masa budyniowa:
- Mleko zwykłe - 1 litr
- Budyń czekoladowy - 3 torebki
- Masa serowa:
- Margaryna - pół kostki
- Cukier - pół szklanki
- Serki waniliowe - 4 sztuki
- Jajka - 3 sztuki
- Budyń śmietankowy lub waniliowy - 1 sztuka
- Polewa:
- Śmietanka 36% - 1 kubeczek 200 g
- Czekolada z orzechami drobnymi - 2 sztuki
- Kakao granulowane do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia . Składniki na ciasto wkładamy do miski i zagniatamy. Następnie "wylepiamy spód " . Ja odrywam małe kawałki ciasta, robię w rękach tzw. placki i wykładam blachę doklejając kolejne kawałki ciasta.
- 2 Gotujemy mleko, budyń czekoladowy rozrabiamy w kubeczku dodając trochę wody i wlewamy do mleka, energicznie mieszając aby nie powstały grudy. Gorący budyń wlewamy na " ciastowy" spód.

Budyń gotujemy bez cukru gdyż w efekcie doskonale skomponuje się smakowo z pozostałymi warstwami ciasta.

- 3 Do miski wkładamy pół kostki margaryny i ucieramy z cukrem, dodajemy 4 serki waniliowe i budyń śmietankowy. Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka dajemy do masy serowej a z białek ubijamy pianę i także przekładamy do masy. Delikatnie " mikserujemy " składniki na najniższych obrotach i wlewamy jak trzecią warstwę na wystygnięty budyń.
- 4 Ciasto pieczemy 40 minut w 180 stopniach, piekarnik góra - dół. Po upieczeniu uchylamy drzwiczki piekarnika i studzimy wypiek.



- 5 Do garnuszka wlewamy śmietankę i łamiemy dwie czekolady. Energicznie mieszamy do zagotowania i zgęstnienia masy. Polewę wlewamy na wystudzone ciasto i całość wkładamy do lodówki - najlepiej na noc.

Ja posypałam do dekoracji granulowanym kakao ale można udekorować czym się chce.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: