

# Ciasto karmelowo - śmietankowo - budyniowe



Autor: **figg**  
Przepisów: 57 Ocena: 1647

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Herbatniki petit beurre 450g
- Kajmak o smaku karmelowym około 600g
- Mleko 3szklanki
- Cukier 3/4 szklanki
- Cukier waniliowy duży
- Masło 125g
- Mąka pszenna 4 łyżki
- Mąka ziemniacza 5łyżek
- Jajka 4sztuki
- Śmietana 36% 600g
- Cukier puder 1-2 łyżki
- Gorzka czekolada starta na tarce

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować 2 szklanki mleka z 3/4 szklanki cukru i cukrem waniliowym. Trzecią szklankę zmiksować z 4 jajkami mąką pszenną i mąką ziemniaczaną, po czym wlać do gorącego mleka. Gotować 1 - 2 minuty, energicznie mieszając, by pozbyć się ewentualnych grudek. Po ugotowaniu go jeżeli nadal mamy grudki możemy go zmiksować. Odstawić przykryte folią do wystudzenia.  
Masło utrzeć na puch i dodawać po łyżce ostudzonego budyniu miksując na gładką masę.
- 2 Formę o wymiarach 22x23 wykładamy warstwą herbatników ( w przepisie który znalazłam było 6-7 paczek 100g ja kupiłam w Lidlu dwie paczki 450 gramowe a zużyłam na tą blaszkę tylko jedno)  
Kajmak podgrzewamy w garnuszku cały czas mieszając gdyż szybko się przypala żeby było nam go łatwiej rozprowadzić po herbatnikach.  
Wykładamy go na herbatniki, wyrównujemy i przykrywamy kolejną warstwą herbatników.  
Teraz wykładamy przygotowany wcześniej krem budyniowy, wyrównujemy i kładziemy następną warstwę herbatników. Teraz owijamy blaszkę szczelnie folią spożywczą i wkładamy do lodówki do następnego dnia.
- 3 Na drugi dzień śmietanę kremówkę 36% ubijamy, pod koniec ubijania dodajemy 1 lub 2 łyżki cukru pudru. Zależy jak bardzo słodkie chcecie. Wyciągamy ciasto, odwijamy z folii i wykładamy ubitą śmietaną. Posypujemy startą gorzką czekoladą. Ciasto oczywiście przechowujemy w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: