

Kostka stracciatella z kremem budyniowym

Ciasto na bazie budyniu czekoladowego

20 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

- 4 szt. jajek
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru
- 50 g mąki
- 1 opak. Budyniu smak czekoladowy Dr. Oetkera
- 1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Masa budyniowa:

- 600 ml mleka
- 2 opak. Budyniu smak czekoladowy Dr. Oetkera
- 80 g cukru
- 100 g czekolady gorzkiej
- 150 g masła (miękkiego)

Masa stracciatella:

- 100 g czekolady mlecznej
- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Dno formy 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. Białka oddziel od żółtek i ubij ze szczyptą soli na puszystą (sztywną) pianę, pod koniec dodawaj stopniowo 100 g cukru, następnie żółtka. Na końcu delikatnie wmieszaj przesianą mąkę z budyniem i kakao. Ciasto przełóż do formy.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

3 Masa budyniowa:

Z 600 ml mleka odlej 200 ml i rozmieszaj w nim 2 budynie z pozostałym cukrem. Do garnka wlej 400 ml mleka, dodaj kawałki gorzkiej czekolady (100 g) i masło. Podgrzewaj do momentu rozpuszczenia się masła i czekolady, zagotuj. Na końcu wlej pozostałą porcję mleka wymieszaną z budyniami i cukrem. Gotuj na małym ogniu do uzyskania gęstego kremu budyniowego. Krem przelej na wystudzony biszkopt. Przykryj folią spożywczą tak, by stykała się z budyniem i odstaw do wystudzenia.

4 Masa straciatella:

Pozostałą czekoladę zetrzyj na tarce na dużych oczkach. Śmietankę i serek mascarpone ubij z cukrem pudrem do uzyskania gęstego kremu. Do masy dodaj około 70 g startej czekolady. Zdejmij folię z kremu czekoladowego i nałóż masę straciatella. Pozostałą startą czekoladą udekoruj ciasto.