

# Krajanka z kremem budyniowym

Zaskakująca kompozycja smakowa krajanki z kremem z budyniu waniliowego

o 25 porcji



średnie



up to 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

3 szt. jajek  
150 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
3 łyżki wody (gorącej)  
100 g mąki  
1 opak. Budyniu smak czekoladowy Dr. Oetkera  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia  
15 g Dr. Oetkera

### Krem:

350 ml mleka  
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera  
200 g masła (miękkiego)  
50 g cukru

### Nadzienie:

5 plastrów ananasów w puszcze  
1 szkl. soku ananasowego  
2 szt. bananów  
0,5 szt. cytryny

### Polewa:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera  
2 łyżki dżemu ananasowego  
25 g migdałów (płatków)

## 1 Sposób przygotowania:

Żółtka ubić z cukrem i cukrem wanilinowym na puch w kąpieli wodnej. Stopniowo dodawać 3 łyżki gorącej wody ciągle miksując. Mąkę przesiać z budyniem czekoladowym i proszkiem do pieczenia. Białko ubić na sztywno dodając porcjami pozostały cukier, wymieszać łyżką z masą z żółtek. Dodać przesiane składniki, delikatnie wymieszać. Blachę 30 x 35 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 180 °C**

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.**

**Czas pieczenia: o 25 min.**

Po upieczeniu ciasto od razu wyłożyć z blachy i oderwać papier. Budyń zmieszać z cukrem, wlać do gorącego mleka i zagotować. Przełożyć do salaterki i przykryć folią spożywczą, wystudzić. Masło utrzeć, dodawać zimny budyń, zmiksować na gładki krem.

Ananasy osączyć, banany obrać ze skóry, skropić sokiem cytrynowym. Owoce pokroić w drobną kostkę, wymieszać z kremem.

Biszkopt przekroić na trzy równe paski, nasączyć je syropem ananasowym. Ciasto przełożyć kremem. Wierzch ciasta posmarować dżemem ananasowym.

### 3 Dekorowanie:

Polewę rozpuścić w kąpielii wodnej. Schłodzone ciasto oblać polewą oraz posypać pałkami migdałowymi.