

Krucze ciasto z budyniem, truskawkami i rabarbarem

Kruchy spód, pyszna masa budyniowa i owoce. Idealne, proste w przygotowaniu ciasto do letniej kawy!

24 porcji    średni ●  90 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

350 g mąki
10 g Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 łyżeczka Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
70 g cukru
200 g masła (zimnego)
2 szt. jajek

Owoce:

250 g rabarbaru
250 g truskawek

Budyń:

1000 ml mleka
100 g masła
120 g cukru
2 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

ok. 1 - 2 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. ok. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia.
Do miski miksera z końcówką do zagniatania wsyp mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier z wanilią i cukier. Wymieszaj. Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło i jajka. Zagnieć na ciasto kruche. 1/3 ciasta zawiń w folię spożywczą i włóż do zamrażarki. Większą część ciasta rozwałkuj i wyłóż nim dno formy.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Upieczone ciasto pozostaw do przestudzenia. W tym czasie przygotuj budyń i owoce.

3 Owoce:

Owoce umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż je do garnka i chwilę podgotuj przez ok. minutę, żeby rabarbar trochę zmiękł.

4 Budyń:

Do garnka przelej 750 ml mleka i dodaj masło. Do drugiej części mleka dodaj budyń w proszku i cukier. Dobrze wymieszaj. Mleko z masłem zagotuj, a następnie wlej rozrobiony proszek budyniowy i cały czas mieszając trzepaczką ponownie zagotuj.

Gorący budyń przelej na upieczony spód i wyrównaj. Delikatnie przełóż owoce i zetrzyj zmrożoną część ciasta na tarce.

5 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: 55 min.

Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia, a następnie przełóż je do lodówki, żeby budyń dobrze stężał.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).