

Ciasto toffi

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki:

Biskopt:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki oleju
- 4 łyżki wody
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Masa budyniowa:

- 2 budynie śmietankowe
- 800 ml mleka
- 3 łyżki cukru
- 1 kostka masła (200 g)

Bitą śmietaną:

- 500 ml śmietanki 30-36%
- 2 śmietan-fixy
- 4 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- 1 puszka masy kajmakowej
- 220 g herbatników
- Słonecznik luskany



Przygotowanie:

Biskopt:

Jajka utrzeć z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do ubitych jajek – całość wymieszać mikserem na średnich obrotach – dodać pozostałe składniki.

Ciasto wyłożyć na blaszkę (forma 22 x 27 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i piec 45 - 50 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka).

Masa budyniowa:

Odlać 200 ml mleka (niepełną szklankę) i wsypać budyń śmietankowy i cukier. Całość wymieszać, tak aby nie było żadnych grudek.

Resztę mleka zagotować i wlać rozmieszany budyń – cały czas mieszając – doprowadzić do wrzenia.

Wystudzić.

Utrzeć masło i dodać do niego po łyżce zimnego budyniu – zmiksować.

Bitą śmietana:

Śmietanę kremówkę ubić z cukrem pudrem i usztywniaczem.

Na wystudzony biszkopt wylać masę budyniową, a na nią ułożyć połowę herbatników. Pierwszą warstwę herbatników wysmarować masą kajmakową. Następnie wyłożyć kolejną warstwę herbatników i bitą śmietaną. Całość posypać słonecznikiem.

Smacznego:)