

Ciasto kajmakowe

Czas wykonania: 2 h 30 min (w tym 1 h oczekiwania)

Ilość porcji: 25 kawałków (forma 30 cm x 40 cm)

Składniki:

Biszkopt:

- 4 jajka
- ½ szklanki cukru
- ¼ szklanki mąki pszennej
- ¼ szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Budyń:

- 3 szklanki mleka (750 ml)
- ¾ szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3 żółtka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Dodatkowo:

- 1 ½ kostki masła (150 g)
- 1 puszka masy kajmakowej
- 100 sztuk herbatników (450 - 500 g)
- 1 kieliszek spirytusu / wódki (opcjonalnie)
- 20 g czekolady gorzkiej



Przygotowanie:

Budyń:

Zagotować 500 ml (2 szklanki) mleka z cukrami (białym + waniliowym). W 1 szklance mleka wymieszać mąki oraz żółtka, tak aby nie było żadnych grudek. Gdy mleko

będzie się gotować wlać delikatnie budyn i cały czas mieszając doprowadzić do ponownego zagotowania. Budyń gotować przez 5 minut. Wystudzić.

Biskopt:

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Następnie dodać cukier, zmniejszyć obroty miksera i dodać żółtka. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać z pianą za pomocą łyżki.

Biskopt przelać do formy (forma 30 cm x 40 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 30 minut w 170 stopniach. Wystudzić i skropić wodą.

Masa:

Gdy budyń będzie już zimny przygotować masę. Utrzeć masło (o temperaturze pokojowej), następnie dodać po łyżce budyniu. Na koniec dodać masę kajmakową i alkohol.

Masę podzielić na 5 równych części. Pierwszą z nich posmarować biskopt. Na masę ułożyć warstwę herbatników i wysmarować kolejną warstwą masy. Czynność powtórzyć 4 razy, a ostatnią warstwę masy posypać startą czekoladą.

Odstawić do lodówki na noc.