

Ciasto z budyniem i owocami

„Pyszne półkruche ciasto z budyniem i owocami. Ja zrobiłam z mieszanką jabłek i rabarbaru, ale równie dobrze możecie dać same jabłka, rabarbar lub np. truskawki. Ciasto znika bardzo szybko, a jego przygotowanie to sama przyjemność.”

SKŁADNIKI:

CIASTO PÓŁKRUCHE:

- 500 g mąki pszennej
- 150 g masła lub margaryny
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18% (można pominąć)
- Opcjonalnie: cukier waniliowy lub skórka z cytryny

MASA BYDNIOWA:

- 3 budynie śmietankowe/waniliowe (przeznaczone na 0,5 l mleka)
- 850 ml mleka
- 4 łyżki cukru

DODATKOWO:

- 1 kg owoców: jabłka lub rabarbar lub mix

PRZYGOTOWANIE:

- Najpierw ugotuj budyń, czyli zagotuj 800 ml mleka, pozostałe 50 ml wymieszaj z proszkiem budyniowym i cukrem. Wlej do gotującego się mleka i gotuj przez chwilę ciągle mieszając. Odstaw do przestudzenia.
- Jajka ubij, pod koniec ubijania dodać partiami cukier i ubić na sztywną pianę. Masło lub margarynę posiekać razem z mąką i proszkiem do pieczenia, następnie rozdrobnić dłońmi tak aby wszystko wymieszało się w „grubszy piasek”. Do mąki dodać ubite jajka, śmietanę oraz cukier waniliowy/skórkę z cytryny jeśli używacie i wyrobić na gładkie jednolite ciasto ręcznie lub łatwiej robotem z hakiem.

Uwaga! Czasami gdy nie mam czasu nie ubijam jaj i mieszam po prostu wszystkie składniki w robocie z hakiem lub ręcznie na gładką masę. Ciasto też wychodzi pyszne.



- Jabłka lub rabarbar obrać i pokroić (jabłka w ósemki a rabarbar w kawałki 2 cm). Rabarbar posypać cukrem i wymieszać.
- Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć połowę ciasta, na to owoce, wylać budyń i na budyń rozłożyć drugą część ciasta. Możesz po prostu odrywać kawałki i rozpląszczone kłaść lub rozwałkować ciasto i położyć na budyń.
- Piec w nagrzanym piekarniku w 180 stopniach przez ok 40-45 minut. Ciasto kroić po wystudzeniu. Posypać cukrem pudrem.