

Ciasto z budyniem i rodzynkami



Autor: **Futka**

Przepisów: **935** Ocena: **24165**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- 230 g mąki pszennej typ 650
- 20 g mąki z pełnego przemiału
- 120 g masła
- 150 g cukru
- 150 ml mleka
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- szczypta soli
- **MASA BUDYNIOWA**
- 1 opakowanie budyniu czekoladowego
- 300 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka masła
- **DODATKI**
- rodzynki
- cukier puder (do posypania)
- szczypta kurkumy
- kasza manna

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy.

Masa budyniowa:

Do garnuszka wlewamy 150 ml mleka i zagotowujemy je z 2 łyżkami mleka i 1 łyżeczką masła. Do drugiej części mleka wsypujemy 1 opakowanie budyniu czekoladowego, mieszamy i łączymy energicznie z mlekiem w garnuszku. Powstałą masę odstawiamy do ostygnięcia i przystępujemy do przygotowania ciasta.

Ciasto:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy je z cukrem, szczyptą soli i cukrem waniliowym. Następnie (cały czas miksując) dodajemy żółtka, ostudzone masło i doprowadzamy do powstania jednolitej konsystencji.

Do miski wsypujemy obie mąki, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, ubitą mikserem masę i wlewamy około 150 ml mleka. Całość dokładnie mieszamy za pomocą łyżki*.

*Ciasto jest dość rzadkie



- 2 Następnie wnętrze foremki (keksówki o wymiarach 25 cm x 12 cm) smarujemy masłem i obsypujemy je kaszą manną.

Do tak przygotowanej formy wlewamy część ciasta i układamy na nim rodzynki. Następnie wlewamy masę budyniową, a na koniec masę pokrywamy pozostałą częścią ciasta. Wszystko w 4 prostych krokach:

ciasto - rodzynki - masa budyniowa - ciasto.



- 3 Formę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy około 45 - 50 minut*.

* przed końcem pieczenia sprawdzamy patyczkiem czy ciasto jest dobrze upieczone.

Upieczone ciasto pozostawiamy do ostygnięcia.



- 4 A następnie posypujemy je cukrem pudrem przygotowanym ze szczyptą kurkumy.



- 5 Ciasto kroimy dopiero po całkowitym ostygnięciu, tak aby uniknąć wypłynięcia masy budyniowej.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: