

# Ciasto z winogronami i budyniem

Autor: **Na\_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14902**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 szklanki mleka
- pół szklanki cukru l 80 g budyniu waniliowego w proszku
- 3/4 kostki masła
- łyżka rumu
- 25 dag winogron Polewa: 200 g cukru pudru
- sok z 2 cytryn
- 1 łyżka rumu
- mały słoiczek dżemu porzeczkowego do posmarowania (ok. 150 g)

## Sposób przygotowania:

- 1 Podziel ciasto na połowy i na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj na 2 płaty (ok. 20x15 cm). Poprzebijaj ciasto widelcem i piecz do zarumienienia w piekarniku rozgrzanym do 200-220 °C. Odstaw do schłodzenia.
- 2 Z mleka, cukru i budyniu ugotuj gęsty krem i schłódź go, mieszając co jakiś czas. Następnie masło posiekaj na kawałki, a po chwili zmieszaj je z kremem budyniowym. Na końcu wzmocnij smak masy, dodając łyżkę rumu.
- 3 Opłucz i odsącz winogrona. Na jeden płat ciasta wyłóż połowę kremu i ułóż na tym kulki winogron. Przykryj resztą kremu. Połóż na to drugi płat ciasta i odstaw do schłodzenia.
- 4 Z cukru pudru oraz soku z cytryny utrzyj gładką polewę i dodaj do niej łyżkę rumu. Schłodzone ciasto posmaruj najpierw dżemem, a następnie polewą. Poczekaj, aż stężeje i pokrój na kawałki. Czas przygotowania: ok. 50 minut Cena porcji: ok. 3,5 zł Kalorie: porcja 500 kcal
- 5 Ciasto zyska na wyglądzie, jeśli jasną polewę posypiesz kolorowymi wiórkami lub wyłożysz na nią ozdoby czekoladowe.

Źródło: Na żywo

## Twoje notatki do przepisu: