

Biszkopt z kremem budyniowo jabłkowym

Składniki na biszkopt:

7 jajek

120 g mąki pszennej tortowej

190 g cukru

2 łyżki kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Szczypta soli



Składniki na budyń:

1,2 l mleka

3 budynie waniliowe bez cukru (3x40 g)

130 g cukru (do budyń)

2 łyżki mąki ziemniaczanej

200 g masła lub margaryny

800 g jabłek

Sok z cytryny

Składniki na poncz:

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżeczki cukru

200 ml przegotowanej wody

Dodatkowo:

40 g orzechów włoskich

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką, bez użycia miksera. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 160- 170°C i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół). Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę i przecinamy wzdłuż na połowę.

Z 1,2 l mleka odlewamy około 200 ml, w którym mieszamy budynie i mąką ziemniaczaną. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia.

Jabłka obieramy ze skórki i ścieramy na tarce z dużymi oczkami. Starte jabłka przerzucamy na patelnię (jeżeli jabłka są kwaśne możemy dodać 2-3 łyżki cukru). Smażymy na małym ogniu około 10-15 min, aż soki odparują, a jabłka zrobią się papkowate. Zostawiamy do wystudzenia.

Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Ucieramy, aż do powstania jednolitej masy. Na koniec dodajemy wcześniej przygotowane jabłka i mieszamy tylko tyle, żeby jabłka z budyniem dobrze się wymieszały.

Foremkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia i wkładamy do niej jeden placek biszkoptu (nie musimy składać ciasta w foremce. Myśmy zrobili to dla wygody w przechowywaniu). Na biszkopt wykładamy połowę masy budyniowej, równomiernie rozkładając. Masę przykrywamy drugim plackiem biszkoptu, lekko dociskając dłońmi. Na wierzch wykładamy drugą część masy budyniowej, równomiernie rozkładając po całej powierzchni. Wierzch posypujemy drobno pokrojonymi orzechami włoskimi. Ciasto wkładamy do lodówki na min kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>