

Ciasto ze śliwkami i budyniem

Składniki:

3 szklanki mąki
2 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka cukru
210 g margaryny
2 żółtka
1 jajko
1 kg śliwek
kasza manna
1 tabliczka czekolady mlecznej
cynamon
3 szklanki mleka
2 budynie śmietankowe



Wykonanie:

W misce łączymy przesianą przez sito mąkę, kakao, proszek do pieczenia i cukier. Wbijamy jajko i żółtka oraz margarynę. Zagniatamy ciasto. Po zagnieceniu dzielimy na 2/3 i 1/3 i obie części wkładamy zawinięte w folię do zamrażalnika. Śliwki myjemy, przekrajamy na pół i wyciągamy pestki.

Wyciągamy z zamrażalnika 2/3 ciasta i wykładamy nim spód foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto posypujemy warstwą kaszy manny i połową czekolady mlecznej startej na tarce o dużych oczkach. Na taki spód wykładamy śliwki, które oprószamy cynamonem.

Budynie zagotować w 3 szklankach mleka (zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Ugotowany, gorący budyń wylewamy na śliwki. Wyciągamy z zamrażalnika pozostałą część ciasta i ścierając na tarce o dużych oczkach przykrywamy warstwę budyniową. Na sam wierzch ścieramy pozostałą czekoladę.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 °C przez 1 godz. Po 50 min sprawdzamy czy nie pali się na wierz i w razie potrzeby przykrywamy folią aluminiową.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>