

Raffaello

Składniki:

- 2 – 3 opakowania herbatników maślanych
- 1,5 l mleka
- 3 opakowania budyniu waniliowego
- 3 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 1 szk. cukru
- 250 g masła
- Około 200 g wiórków kokosowych do masy
- Około 80 g wiórków kokosowych do posypania



Wykonanie:

Z 1,5 litra mleka odlać 2 szklanki, w której mieszamy budynie ze skrobią 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. 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. Na sam koniec dodajemy wiórki kokosowe i jeszcze chwilę wszystko dokładnie mieszamy.

Na blaszkę o wymiarach około 40x24cm wykładamy na spód pierwszą warstwę herbatników maślanych, a na herbatniki 1/3 masy budyniowej. Przykrywamy drugą warstwę herbatników, na które wykładamy kolejną 1/3 porcję masy budyniowej. Całość przykrywamy trzecią warstwą herbatników i znowu masa budyniowa.

Posypkę na ciasto.

Kruszymy na patelni 3-4 herbatniki i wsypujemy wiórki kokosowe. Wszystko prażymy na złoty kolor bez dodawania jakichkolwiek tłuszczów. Po lekkim wystudzeniu posypujemy górę naszego ciasta, równomiernie rozprowadzając po całym budyniu, nie żałując uprażonych wiórków kokosowych. Na sam koniec metalową łyżką (ma śliską, gładką powierzchnię) gładzimy lekko dociskając, żeby posypką dobrze przywarła do masy budyniowej.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 4 godz. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>