

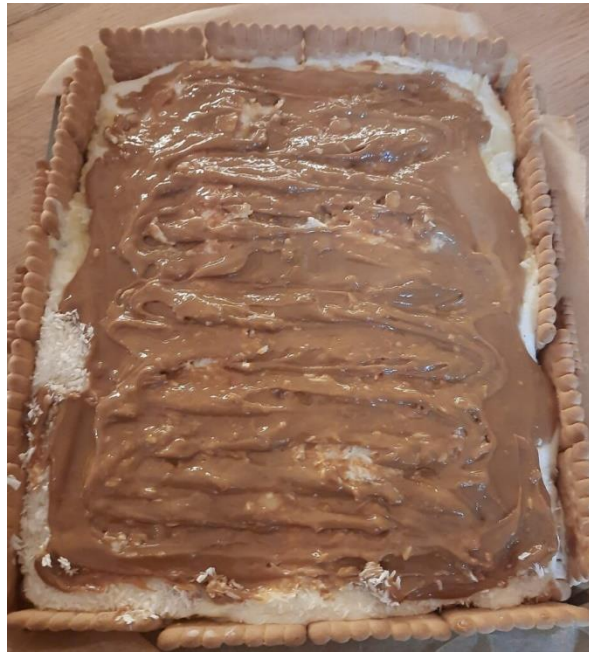
BANOFFEE

KREM BUDYNIOWY

- 1 l mleka (2%)
- 2 żółtka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej (lub skrobi)
- 3 łyżki mąki pszennej
- ½ szklanki cukru lub erythritolu
- 1 łyżka wanilii
- 200 g masła (Extra)

INNE DODATKI

- 500 g masy krówkowej
- 350-400 g herbatników *petitt beurre*
- 3-4 banany
- 1 cytryna



PRZYGOTOWANIE (KREM BUDYNIOWY)

Jeśli masz uszykowane wszystkie składniki, to chwyć za mleko i odlej 1/2 szklanki. Resztę przelej do garnka i wstaw do gotowania. W szklance wymieszaj następujące składniki: dwie mąki, żółtka i wanilię. Gdy mleko zacznie się gotować wsyp cukier(lub erythritol) i dokładnie mieszaj. Gdy cukier się rozpuści wlej zawartość szklanki i energicznie mieszaj, ja użyłam różgi. Chwilę gotuj, sprawdź czy zawartość garnka nie ma grudek. Zdejmij budyń, nakryj garnek(tak aby budyń się nie ściął) i odłóż do wystudzenia (na zewnątrz jest niska temperatura- świetne miejsce aby ostudzić budyń)

Sprawdź czy budyń wystygł. Jeśli tak, to zabieramy się za kolejną rzecz. Ubij masło na puszek i pod koniec ubijania dodawaj powoli łyżką porcje budyń. Nadal ubijaj do jednolitej konsystencji bez grudek

Umyj cytrynę, przekrój na pół i wyciśnij sok. Przelej go do miseczki. Obierz banany, pokrój w kosteczkę i włóż do soku z cytryny, wymieszaj (dzięki temu banan nie straci koloru)

Uszykuj formę 32 x 19 (mała forma) i wyłóż papierem do pieczenia

- I. Na samym dnie formy ułóż 1 warstwę ciastek
- II. Na ciasteczka wyłóż budyń (1/4 garnka)
- III. Na budyń wyłóż banany, które wcześniej moczyły się w soku z cytryny
- IV. Czas na kolejną warstwę budyń
- V. Wyłóż 2 warstwę ciastek
- VI. Na ciastka trochę masy krówkowej (dobrze wymieszaj i delikatnie podgrzej, aby była płynna konsystencja- łatwiej będzie rozłożyć masę na ciastka)
- VII. Na masę krówkową połóż 3 warstwę ciastek
- VIII. Na ciasteczka wyłóż budyń
- IX. Nałożyłam na budyń kajmak i w ten sposób zakończyłam ciasto
- X. * Na budyń można nałożyć 4 warstwę ciastek i ubitą śmietaną wyłożyć na sam wierzch, a na nią kajmak

PRZYGOTOWANIE (BITA ŚMIETANA)

Śmietankę miksujemy na najwyższych obrotach na sztywno. Kiedy będzie już prawie ubita partiami wsypujemy cukier lub bez cukru. Chowamy do lodówki, a później na wierzch banoffee