

CIASTO GÓRA LODOWA

Ciasto góra lodowa bez pieczenia to proste ciasto z masą budyniową, herbatnikami i biszkoptami polanymi pyszną polewą z mleka w proszku. Za namową moich obserwatorek na Instagramie dodałam do ciasta trochę konfitury porzeczkowej, aby przełamać słodki smak ciasta. Jeśli lubicie eksperymentować w kuchni, to polecam dodanie konfitury do ciasta.

Polecam również inne, pyszne [ciasta bez pieczenia](#)

Potrzebne do ciasta:

- herbatniki kakaowe – ok 40 sztuk
- biszkopty – ok 150 g (ok 28 sztuk)
- opcjonalnie konfitura porzeczkowa

Składniki na krem budyniowy, forma 23×33 cm:

- 200 g mleka
 - 2-3 żółtka (2 z jajek rozm. L, 3 z jajek rozm. S-M)
 - 2 opakowania budyniu śmietankowego/waniliowego bez cukru (2x 40g)
 - 15 g mąki pszennej
 - 600 g mleka
 - 110-120 g drobnego cukru
 - 200 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy mleko (200g), żółtka, budynie i mąkę, aż powstanie jednolita masa bez grudek.
 2. W większym garnku zagotowujemy mleko (600g) z cukrem. Gdy mleko zacznie wrzeć zmniejszamy ogień i cały czas mieszając je rózgą kuchenną dodajemy masę z budyniami.
 3. Nie przerywając mieszania (aby nie powstały grudki w budyniu) podgrzewamy masę, aż zgęstnieje. Gdy otrzymamy konsystencję ciepłego budyniu (po ok 3 minutach) wyłączamy palnik. **Od razu przykrywamy gorący budyń folią do żywności tak, aby folia stykała się z powierzchnią budyniu.** W ten sposób nie robi się kożuch i nie będzie potem grudek w kremie.
 4. **Studzimy budyń** (nie może być ciepły, gdyż dodany bo utartego masła rozpuści je i krem się zwarzy).
 5. W większej misce, za pomocą miksera ucieramy masło przez min. 10 minut (najwyższe obroty miksera). Następnie w kilku turach dodajemy stopniowo ostudzony budyń i mieszamy dokładnie. Odkładamy mikser.
 6. Powstanie ok 1080 g kremu budyniowego. Dzielimy go na dwie części. Jedną większą – ok 600 g i drugą mniejszą – ok 480 g.

Wykonanie:

1. **Formę o wymiarach 23×33 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy kakaowe herbatniki, układając je jeden obok drugiego. Jeśli zajdzie

potrzeba docinamy herbatniki.

2. Wykładamy na herbatniki większą połowę kremu budyniowego. Delikatnie rozprowadzamy i wyrównujemy krem. Nakładamy na krem herbatniki. Następnie, jeśli chcemy, możemy posmarować herbatniki konfiturą porzeczkową. Ale nie jest to konieczne.
3. Wykładamy drugą część kremu budyniowego i rozprowadzamy.
4. Biszkopty kroimy na pół. Przed wyłożeniem ich na krem możemy trochę je nasączyć mocną, ostudzoną kawą. Nie przesadzajcie z nasączeniem, aby biszkopty się nie rozpaćkały. Nasączałam biszkopty za pomocą pędzla. Zrobiłam też niestety za słabą kawę i nie było potem jej czuć.
5. Połówki biszkoptów wykładamy jeden obok drugiego, lekko wciskając je w krem. Na filmie poniżej pokazuję jak to zrobić.
6. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki.
7. **Polewę do ciasta polecam przygotować ok 1 godzinę po włożeniu ciasta do lodówki.** Wtedy ciepła polewa nie rozpuści Wam kremu budyniowego.
8. Dekorujemy ciasto góra lodowa polewą z mlekiem w proszku i wkładamy do lodówki na min 4 godziny, aby krem budyniowy stężał.
9. Ciasto góra lodowa przechowujemy w lodówce.

Polewa z mlekiem w proszku:

- 200 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 50 g drobnego cukru
 - 160 ml gorącej wody lub więcej
 - 210 g mleka w proszku (np. Łaciate)
 - 8 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
1. W rondelku umieszczamy masło, cukier i gorącą wodę. Podgrzewamy całość na mniejszym ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści, a masa będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
 2. Dodajemy mleko w proszku i za pomocą miksera mieszamy dokładnie.
 3. **Mleko w proszku pochłania wilgoć, dlatego szybko gęstnieje.** Jeśli po zmiksowaniu wyjdzie Wam gęsta polewa, to dodajcie do niej trochę gorącej wody (wrzątek) i wymieszajcie, aż polewa robi się rzadsza.
 4. **Półowę jasnej polewy z mlekiem wykładamy na ciasto z biszkoptami.** Nakładamy polewę łyżką, ale można też nałożyć ją za pomocą worka cukierniczego.
 5. **Do pozostałej części polewy dodajemy kakao i mieszamy mikserem. Po dodaniu kakao polewa Wam zgęstnieje.** Dodajcie trochę gorącej wody i zmiksujcie, aż polewa robi się rzadsza. Ale nie przesadzajcie, aby polewa nie zrobiła się wodnista.
 6. Nakładamy kakaową polewę na jasną. Mi trochę polewy kakaowej zostało.

Uwagi:

1. **Do polewy można użyć mleka w proszku:** Łaciate, Krasnystaw lub SM Siedlce.
2. Użyłam biszkopty **Petitki** (one są większe od innych).
3. Po zmiksowaniu polewy z mlekiem w proszku szybko nakładamy ją na ciasto. Polewa szybko gęstnieje. Jeśli już po zmiksowaniu będzie gęsta wystarczy

dodać trochę więcej gorącej wody.

4. Za pierwszym razem robiłam krem budyniowy z 3 budyniami. Niestety było bardzo czuć proszek budyniowy w masie. Dlatego za drugim razem dałam dwa opakowania budyniu. Krem wyszedł pyszny i równie stabilny jak z 3 budyniami.

Smacznego 🍰

Źródło inspiracji na ciasto: www.mojewypieki.com

Podoba Ci się przepis na ciasto góra lodowa? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.