KRAKERSIK – bez pieczenia

Krakersik – proste ciasto bez pieczeniea uratowało mnie, gdy okazało się, że w wynajmowanym przeze mnie mieszkaniu nie działa piekarnik! Nawet nie wiecie jaka byłam załamana tym faktem :(. Cóż…zdarzają się gorsze rzeczy ;). Przepisem na ciasto z krakersami, bez pieczenia 'Krakersik', poratowała mnie siostra, której do dziś jestem za to wdzięczna. W tym momencie przyznam się też, że do tej pory używałam masy budyniowej z paczki! Tak to prawda! Nie umiałam zrobić domowego budyniu, a co tu mówić o masie budyniowej z masłem! Ale jak wiadomo wszystko przychodzi z czasem, dlatego dziś mogę się pochwalić ciastem z prawdziwą masą budyniową :). Jeśli lubicie ciasta bez pieczenia, to polecam również ciasto z owocami Ptasie mleczko z kaszą manną.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki (forma 33×22 cm):

Masa budyniowa – masa budyniowa:

- 450 ml/g mleka
- 180 g masła
- 150 g cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- **200 ml/g mleka**
- **40 g mąki pszennej**
- **50 g mąki ziemniaczanej**
- **4 jajka 'L'**

1. W dużym garnku umieszczamy mleko (**420 ml/g**), masło, cukier i ekstrakt waniliowy. Całość podgrzewamy do momentu zagotowania.
2. W tym czasie w miseczce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy mleko (**200 ml/g**) z mąkami i jajkami.
3. Gdy mleko z masłem w garnku się zagotuje zmniejszamy ogień. **Cały czas mieszając masę dodajemy masę z jajkami.** Mieszamy i gotujemy całość na małym ogniu, **aż otrzymamy gęsty budyń**. Pamiętajmy o energicznym mieszaniu budyniu, aby nie powstały grudki.
4. Gotowy budyń chwilę studzimy (ok 5 min) i wykładamy na herbatniki maślane.
5. Gdyby jednak grudki powstały, to w żadnym wypadku nie miksujemy masy blenderem (rozrzedzi budyń). Wystarczy użyć miksera. Jeśli to nie pomoże. Przecedzamy masę przez sitko.

Dodatkowo:

- duża paczka herbatników maślanych – 20-25 szt
- dwie paczki krakersów: użyłam Lajkonik: 1x 180 g i 1x 70 g
- 400-500 g masy kajmakowej, w puszce
- ok 50 g gorzkiej czekolady

Krem śmietankowy:

- 450 g/ml śmietanki kremówki **36%**, schłodzonej
- ok 45-50 g cukru pudru, do smaku

W misce umieszczamy kremówkę z cukrem pudrem i za pomocą miksera ubijamy, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.

Wykonanie.

1. Formę o wym. 33×23 cm wykładamy papierem do pieczenia. Układamy na dnie formy herbatniki maślane. Wykładamy ciepłą masę budyniową i wyrównujemy. Układamy krakersy, rozsmarowujemy masę kajmakową i ponownie układamy krakersy.
2. Tak przygotowane ciasto owijamy w folię aluminiową i schładzamy w lodówce całą noc (owijamy ciasto w formie).
3. Następnego dnia (wczesnym rankiem) przygotowujemy krem śmietankowy i wykładamy na ciasto. Wyrównujemy. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin.
4. Przed podaniem dekorujemy ciasto startą czekoladą.
5. Krem śmietankowy możemy przygotować przed całonocnym chłodzeniem ciasta. Ważne, aby krem śmietankowy poleżał na krakersach kilka godzin przed podaniem (aby krakersy zmiękły). Dlatego najlepiej zrobić go wcześnie rano.

Uwagi.

1. **Masę budyniową najlepiej nałożyć na herbatniki gdy jest ciepła**. Ostudzona jest bardzo gęsta i trudniej ją wyrównać.
2. W mniejszej formie ciasto krakersik będzie wyższe.
3. Zamiast czekolady do dekoracji można dać kakao.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.