

Ciasto 3 bit

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: około 16 kawałków

Czas gotowania: 16 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. Zaczynamy od przygotowania **kremu budyniowego**. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 800 g mleka, wsypać 80 g proszku budyniowego waniliowego oraz dodać 4 żółtka jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować budyń. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 2.
2. Zdjąć pokrywę. Budyń wyjąć z naczynia, odstawić go do całkowitego wystudzenia.
3. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Dodać 250 g pokrojonego na mniejsze kawałki masła w temperaturze pokojowej oraz wsypać 150 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Na pokrywie otworzyć zaślepkę. Przez otwór stopniowo dodawać zimny budyń. Krem mieszać do całkowitego połączenia się składników. Czas 3 minuty, prędkość 3.
5. Gotowy krem przełożyć do miski, umyć naczynie.
6. Teraz pora na **krem śmietankowy**. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 500 g śmietany kremówki 36% i wsypać 40 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 2 minuty, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę. Dodać 250 g serka mascarpone. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
8. Do miseczki wlać 150 g mleka. Przygotować około 250 g herbatników. Każdego

herbatnika zanurzyć w mleku (od razu wyjąć go z mleka) i tak namoczone herbatniki układać ściśle obok siebie na dnie kwadratowej foremki o boku długości 24 cm.

9. Na herbatniki wysmarować równomiernie 500 g masy krówkowej kajmak. Na to położyć ściśle obok siebie kolejną warstwę namoczonych w mleku herbatników.
 10. Kolejną warstwą jest krem budyniowy, który trzeba równomiernie rozsmarować na herbatnikach. Na to położyć ściśle obok siebie kolejną warstwę namoczonych w mleku herbatników.
 11. Ostatnią warstwą jest przygotowany wcześniej krem śmietankowy, równomiernie rozsmarować go na herbatnikach.
 12. 100 g mlecznej czekolady zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Taką posypką posypać wierzch ciasta.
 13. Ciasto 3 bit przechowywać w lodówce.
-

Wskazówki :

1. Ubijaną na krem śmietaną kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.