

ANIA STARMACH

Ciasto francuskie z malinami

Co kupić?

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (czytaj skład, powinno być na bazie masła, a nie margaryny)
- 350g malin
- Masa budyniowa**
- 1.5 opakowania budyniu
- 1 laska wanilii
- 2 łyżki cukru
- 50g masła
- 400ml mleka
- Dodatkowo**
- 50g cukru pudru

Jak przygotować?

1. Ciasto podziel na 4 pasy.
2. Umieść na blasze z papierem do pieczenia.
3. Przykryj drugim kawałkiem papieru i drugą blachą (dzięki temu ciasto nie urośnie).
4. Piecz 15 minut w 180 stopniach.
5. Ściągnij blachę i piecz jeszcze 3-5 minut (do zrumienienia).
6. Po upieczeniu ostudź i pokrój pasy na mniejsze prostokąty (powinny być wszystkie takiej samej wielkości).
7. Aby przygotować krem, odlej pół szklanki mleka i wymieszaj go z budyniem.
8. Pozostałe mleko zagotuj z rozkrojoną laską wanilii i cukrem.
9. Do mleka dodaj budyń, zagotuj.
10. Budyń lekko ostudź, dodaj kawałki masła, wymieszaj, schładzaj w lodówce przez godzinę, po wyjęciu wymieszaj różgą.

ANIA STARMACH

11. Za pomocą worka cukierniczego nakładaj warstwy kremu na paski ciasta, układaj na nim maliny.
12. Krem przykryj kawałkiem ciasta, wyciśnij jeszcze trochę kremu, dodaj owoce, posyp cukrem pudrem.