

Kremowa kostka

Składniki

Pudełko o wymiarach 18x18 cm

Herbatniki:

70g pełnoziarnistej mąki ryżowej
60g mąki żytniej 2000
20g mąki owsianej
30g ziaren słonecznika, zmielonego na mąkę

30g zimnego masła klarowanego

1 małe jajko
ew. 2-3 łyżki jogurtu (lub 1-2 łyżki mleka) – w zależności od konsystencji

Masa:

1 szklanka mleka
2 żółtka
4 łyżki mąki owsianej

250g twarogu (można go przygotować według tych wskazówek)
2 łyżki jogurtu (dodać tylko w przypadku, gdy twaróg jest suchy)
1 łyżka miodu
garść rodzynek

Dodatkowo:

½ szklanki mleka
1 czubata łyżka ciemnego kakao

Wykonanie

Herbatniki:

1. Wszystkie suche składniki połączyć i zmiksować (lub posiekać nożem) na gładką masę z masłem i orzechami. Dodać jajko i olej i szybko zagnieść. W razie potrzeby dodać nieco jogurtu albo mleka (ciasto ma być miękkie i zwarte, ale nie kleić się do ręki, bo wówczas ciężko będzie je rozwałkować).
2. Schłodzić w lodówce min. 60 minut.
3. Wałkować na grubość ok. 1-2 mm i wycinać kształty (najlepiej prostokąty, bo wygodnie będzie je układać w formie).
4. Piec 12 min w 180 st. C.

5. Nie przejmować się, że herbatniki wyszły suche, bo potem będziemy je moczyć w kakao.

Masa:

1. Ugotować budyń: żółtka, mąkę owsianą i ¼ szklanki mleka dokładnie wymieszać.
2. Pozostałe mleko zagotować i dodać do niego przygotowany płyn. Mieszać energicznie, aż masa zgęstnieje (najlepiej trzepaczką, aby nie zrobiły się grudki). Odstawić do ostygnięcia.
3. Twaróg zmiksować z jogurtem i miodem na gładką masę. Następnie dodawać po łyżce budyń, dokładnie mieszając. Na koniec dodać rodzynki

Całość:

1. Ugotować kakao z podanych składników i namoczyć w nim herbatniki (około 15-20 minut - mają być dosyć miękkie, ale się nie rozpadać).
2. Herbatniki układać w naczyniu (najfajniej deser wygląda w szklanym naczyniu) i przekładać masą. Liczbę warstw można wybrać w zależności od wielkości naczynia i według upodobań. Na wierzchu ma się znaleźć warstwa masy, bo wówczas ciasto ładniej wygląda.
3. Zostawić w lodówce do zastygnięcia na kilka godzin.
4. Przed podaniem posypywać kakao przesianym przez drobne sitko.