

CIASTO „SHREK”



Biskopt:

- 3 jaja wielkości M (oddzielić żółtka od białek)
- szczypta soli
- 3 łyżki cukru (dałam cukier waniliowy)
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka budyniu waniliowego w proszku

Zielona masa budyniowa:

- 900ml zielonego soku typu Kubuś lub Pysio (zielony banan-kiwi)
- 3 opakowania budyniu waniliowego w proszku (każdy po 40g i na 500ml mleka)

Pianka śmietankowo-agrestowa:

- 500ml śmietanki słodkiej kremówki 30 lub 36% (mocno schłodzonej)
- 2 opakowania galaretki agrestowej (na 500ml wody)
- 250ml wrzątku

Ponadto:

- 1 opakowanie galaretki agrestowej
- 350ml wrzątku

- 2 opakowania ciastek typu Delicje (miałam o smaku jabłkowym)

Galaretki do pianki i na wierzch: 2 opakowania galaretki (na piankę) rozpuścić w 250 ml wrzątku, odstawić do całkowitego wystudzenia (ale nie do stężenia). 1 opakowanie galaretki (na wierzch) rozpuścić w 350ml wrzątku i również odstawić do wystudzenia.

Przygotować biskopt: Blachę 24x28 (lub o zbliżonych wymiarach) wyłożyć papierem do pieczenia, piekarnik nastawić na 180°C. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, stopniowo wsypywać cukier i miksować, aż masa będzie gładka i lśniąca, dodawać żółtka po jednym. Na końcu wsypać proszek budyniowy i mąkę i delikatnie, ale dokładnie wymieszać. Przebrać masę do blachy, wstawić do piekarnika i piec 20-25 minut. Po upieczeniu od razu wyjąć, upuścić blachę z wysokości ok. 30 cm i wyjąć biskopt z blachy w celu ostudzenia.

Zielony budyń: w 250ml soku rozmieszać wszystkie budynie, bardzo dokładnie. Resztę soku doprowadzić w garnku do wrzenia, włączyć mieszankę budyniową i gotować, cały czas energicznie mieszając, aż budyń zrobi się bardzo gęsty i straci smak surowizny.

Ciasto: Biskopt wyjąć z papieru do pieczenia (jeśli będzie sprawiał problem, należy pomóc sobie i odkroić go nożem, włożyć z powrotem do blachy, w której się piekł, wyłożonej folią spożywczą (dokładnie, aż po wysokie brzegi), na biskopt od razu wyłożyć gorący budyń, wyrównać warstwę i odstawić do całkowitego wystudzenia. Na chłodny budyń poukładać ciastka obok siebie, biskoptem do dołu i lekko wcisnąć w budyń.

Pianka śmietankowo-agrestowa: schłodzoną śmietankę umieścić w misce i miksować na najwyższych obrotach na sztywno. Pod koniec ubijania, zmniejszyć obroty miksera o połowę i stopniowo, cienką strugą wlewać ostudzoną galaretkę (te dwie rozpuszczone w 250ml), zmiksować całość na jednolitą masę i natychmiast przełożyć na ciastka w blasze, wyrównać wierzch i wstawić ciasto do lodówki na 30 minut.

Wierzch: Po chłodzeniu wyjąć ciasto z lodówki i za pomocą łyżki rozprowadzić połowę rozpuszczonej w 350ml wody galaretki (musi być całkowicie wystudzona) i dobrze pokryć nią wierzch, wstawić ciasto na godzinę do lodówki, następnie wylać na nie resztę galaretki i wstawić ciasto do lodówki na co najmniej 8 godzin - lub całą noc.