



sposób przygotowania

Do rondelka wlać 500ml mleka, dodać cukier wanilinowy i zagotować. Do pozostałego mleka 200ml dodać budyń, obie mąki i dokładnie wymieszać (można wymieszać krótko mikserem). Tak rozmieszany budyń z mąkami dodać do gotującego się mleka i ugotować gęsty budyń. Gdy budyń się zagotuje, zmniejszyć ogień na najmniejszy i gotować go, cały czas mieszając, przez około 1 minutę.

Zdjąć z ognia i nakryć go folią spożywczą, odstawić do całkowitego ostygnięcia, ma mieć temperaturę pokojową, jak masło. Podwójne markizy Mafijne Lemon przełożyć do blendera i zmiksować. Dodać roztopione masło i wymieszać.

Masę ciasteczkową przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 26x26cm i wyrównać, lekko docisnąć. Masło utrzeć z cukrem pudrem, ucierać mikserem ustawionym na najwyższe obroty przez około 2-3 minuty.

Następnie w 3-4 partiach dodać budyń, po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników. Do kremu budyniowego dodać skórkę z cytryny, ekstrakt cytrynowy i sok z cytryny, bardzo krótko wymieszać mikserem. Połowę gotowego kremu wyłożyć na spód w blaszce, wyrównać. Składniki do nasączenia wymieszać. Podwójne markizy Mafijne Lemon maczać przez parę sekund w ponczu i ułożyć je na kremie w blaszce.

Na wierzch wyłożyć pozostały krem, wyrównać i ciasto wstawić do lodówki. Obie galaretki wsypać do miseczki i zalać gorącą wodą, mieszać, aż galaretka się rozpuści.

Odstawić do całkowitego ostygnięcia. Ciasto wyjąć z lodówki i na wierzch wylać lekko tężejącą galaretkę. Ciasto wstawić z powrotem do lodówki na parę godzin, najlepiej na całą noc.

składniki wymiar blaszki do pieczenia 26x26cm

Na spód:

- 330g podwójnych markiz Mafijne Lemon dr Gerard
- 130g roztopionego, przestygniętego masła

Dekoracja:

- 4 wafle „Pryncypałki Classic” Dr Gerard
- 3 łyżki konfitury truskawkowej
- 10 truskawek

Dodatkowo:

- 2 galaretki cytrynowe w proszku
- 700ml gorącej wody
- około 520g podwójnych markiz Dr Gerard

Masa serowa:

- 700ml mleka
- 1 opakowanie cukru wanilinowego 16g
- 1 budyń waniliowy lub cytrynowy bez cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 kopiasta łyżka mąki pszennej
- 250g masła w temperaturze pokojowej
- 6 łyżek cukru pudru
- 2/3 łyżeczki ekstraktu