



BEZ PIECZENIA, CIASTA I CIASTKA Z KREMEM, CIASTA Z OWOCAMI

CIASTO LODOWIEC

CZERWIEC 15, 2018 , 21225 WYŚWIETLEŃ,  WYDRUKUJ, [Lubię to! 34](#)



Ciasto lodowiec, które dobrze schłodzone rzeczywiście smakuje podobnie do lodów. Połączenie kremów budyniowych o dwóch smakach razem z galaretką i owocami to hit tego lata. Błyskawiczne do przygotowania i doskonałe na upały.

Ciasto lodowiec nie wymaga pieczenia. Okrągłe biszkopciki stanowią bazę do deseru. Krem budyniowy wykonałam od podstaw sama. Nie bazujemy w tym wypadku na gotowym budynie. Gotujemy samodzielnie budyń na bazie żółtek, które sprawiają, że smak jest delikatniejszy i smaczniejszy. Kremy dzielę na dwie części: jeden jest o smaku waniliowym, natomiast drugi o wiele intensywniejszy o smaku kakaowym.

Na wierzch dodajemy dosyć dużą ilość owoców sezonowych i zalewamy galaretką. Ja użyłam malinowej, ale może być truskawkowa, owoce leśne lub inny ulubiony smak. Owoce możesz dodawać przeróżne w mixie lub dodać tylko jeden rodzaj. Według mnie pomieszenie daje smaczniejszy smak.

Ciasto lodowiec to idealny deser na lato. Szybki w przygotowaniu, nie trzeba używać piekarnika i do tego ten przepyszny smak. Jedno z lepszych ciast na zimno jakie jadłam. Polecam.

TUTAJ znajdziesz inne moje przepisy na ciasta bez pieczenia.



CIASTO LODOWIEC

SKŁADNIKI NA KREM BUDYNIOWY:

- 500 ml mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 żółtka
- 2 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- szczypta soli
- 1 1/2 łyżki kakao
- 200 g masła, temp. pokojowa



DODATKOWO:

- okrągłe biszkopty do przełożenia (2 torebki)
- 2 x galaretki malinowe
- 600 ml gorącej wody
- owoce na wierzch np. truskawki, maliny, czereśnie

400 ml mleka zagotowujemy razem z solą, cukrem oraz wanilią. W pozostałym mleku mieszamy żółtka oraz przesiane mąki. Zestawiamy z ognia gorące mleko i dodajemy cały czas mieszając zimną mieszaninę. Ponownie przekładamy na ogień i gotujemy, aż budyń będzie mocno gęsty. Wierzch budyniu owijamy folią spożywczą i zostawiamy do wystudzenia. Miękkie masło miksujemy przez chwilę, następnie dodajemy po łyżce budyń. Gotowy krem dzielimy na dwie części, do jednej dodając przesiane kakao.

Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do lekkiego stężenia (po ostygnięciu można włożyć do lodówki). Na dnie tortownicy o śr. 22-24 cm układamy biszkopty (można je delikatnie nasączyć np. wodą z cukrem i alkoholem). Wykładamy jasny krem, układamy biszkopty, ciemny krem i ponownie biszkopty. Układamy owoce i wylewamy tężejąca galaretkę. Wkładamy na kilka godzin do lodówki lub najlepiej całą noc.



ILOVEBAKE.PL



ILOVEBAKE.PL





ILOVEBAKE.PL





ILOVEBAKE.PL







ILOVEBAKE.PL



BISZKOPTY BUDYŃ GALARETKA KAKAO MALINY MLEKO TRUSKAWKI ŻÓŁTKA

POLECIŁYŚMIĘ LOTNICY
LOT
A STAR ALLIANCE MEMBER

SZALONA ŚRODA

Loty już od **249 PLN**
w obie strony

[Sprawdź](#)

✕





Report ad

3 Komentarzy [llovebake.pl](#)

Zaloguj ▾

Poleć Udostępniij

Sortuj według najlepszych ▾



Dołącz do dyskusji...

ZALOGUJ SIĘ ZA POMOCĄ ALBO ZAREJESTRUJ W DISQUS

Nazwa



Kinga • 18 dni temu

Zrobiłam i polecam! Ciasto nie jest za słodkie, co jest zaletą bo można go dużo zjeść i się nie przesłodzić;) proporcje bardzo dobre, chociaż z drugiej paczki biszkoptów użyłam może 3-4 sztuki. Niestety zważyła mi się masa i nie wygląda to dobrze. Nie wiem dlaczego tak się mogło stać... Budyń był dobrze wystudzony, masło w temp. pokojowej.

Jednak sam przepis uważam za warty wypróbowania:)

• [Odpowiedz](#) • [Udostępniij](#) ▾



Iwona • 19 dni temu

Witam, ciasto wygląda wspaniale!

Za tydzień mam ważną uroczystość ale nie będę miała czasu więc chciałabym lodowca zrobić wcześniej i zamrozić, myśli Pani że to się może udać? Czy po rozmrożeniu będzie równie dobry czy raczej bardzo na tym ucierpi (wygląd lub smak)?

• [Odpowiedz](#) • [Udostępniij](#) ▾



llovebake Mod → **Iwona** • 19 dni temu

Nigdy nie słyszałam o mrożeniu ciast bez pieczenia :) może na próbę zrób mała blaszke i zobaczysz czy jest ok :)

• [Odpowiedz](#) • [Udostępniij](#) ▾

Subskrybuj Dodaj Disqus do swojej strony [Dodaj Disqus](#)[Dodaj](#) Disqus' Privacy Policy [polityką prywatności](#)[Prywatność](#)

Sponsored

EXTRAPENSJA

Antidotum Na Biedę

Prosty trik pozwala zarabiać 21 tys. €

[Learn More](#)



Report ad

MOŻE TO CIĘ ZAINTERESUJE



CYTRYNOWE CIASTO Z WIŚNIAMI – PRZEPIS

CZERWIEC 21, 2012



DESER Z CHIA, OWOCAMI I GALARETKĄ

CZERWIEC 9, 2016



OCZY CARYCY

CZERWIEC 29, 2015



◀ [Poprzedni wpis](#)
TORCIK BEZOWY Z TRUSKAWKAMI

[Następny wpis](#) ▶
ZDROWE CIASTO Z TRUSKAWKAMI

ZNAJDŹ MNIE NA FACEBOOKU



POPULARNE WPISY



Najlepszy przepis na najbardziej kruche ciastka maślane

Kwiecień 15, 2015

Polub tę stronę

Skontaktuj się z nami

Bądź pierwszą osobą wśród znajomych, która to polubi



Ciasto Raffaello na biszkipcie – przepis

Styczeń 31, 2014



Ciasto czekoladowe przekładane kremem z mascarpone i galaretką – przepis

Styczeń 19, 2015

f FACEBOOK

🐦 TWITTER

📷 INSTAGRAM

📌 PINTEREST

Newsletter

Zapisz się do newslettera, aby otrzymywać informacje o nowościach

Twój e-mail

Wyrażam zgodę na przetwarzanie podanych powyżej danych w celu otrzymywania newslettera. Nie bój się, nie mam zamiaru rozsyłać spamu. Będę kontaktował się z tobą wyłącznie w związku blogiem.

Partnerzy



MIKSER KULINARNY
blogi kulinarne



zmiksowani.pl

W każdej chwili będziesz mógł wycofać udzielone zgody odznaczając pole na stronie polityki prywatności.

Zapisz mnie



BLOG MAGAZYN

© 2012-2014 ILovebake Aneta Glińska. Wszystkie prawa zastrzeżone.

