

Ciasto budyniowe na herbatnikach (bez pieczenia)

“Mamusiu, to ciacho jest na 10!!!” Taką najwyższą ocenę dla ciasta budyniowego na herbatnikach wykrzyknął mój starszy synek po pierwszej degustacji ☐ Robiłam je już kilka razy i wszystkim domownikom bardzo smakuje. Polecam, bo jest łatwe do zrobienia i pyszne ☐





Składniki (kwadratowa forma 24 cm x 24 cm):

- 3 szklanki mleka roślinnego np. sojowego
- 1 budyń bananowy (60 g) – koniecznie smak bananowy □
- 1 budyń waniliowy bez cukru (60 g)
- 2 łyżki brązowego cukru (lub innego słodzidła) lub więcej – do smaku
- duża paczka herbatników wegańskich

Polewa czekoladowa:

- tabliczka gorzkiej* czekolady (100 g)
- 1/2 szklanki mleka kokosowego z puszki
- cukier lub syrop z agawy (do słodzenia)

Dodatkowo:

- orzechy do dekoracji
- mleko do moczenia herbatników

* Polecam wypróbować gorzką czekoladę z różnymi dodatkami – pyszna jest w tym ciście taka z ziarnami kakaowca albo skórką

z pomarańczy

Wykonanie:

Każdy herbatnik zanurzamy na krótko w miseczce z niewielką ilością mleka roślinnego i układamy na dnie kwadratowej formy. Układamy dwie warstwy herbatników tak, żeby pokrywały dokładnie dno. Blaszkę odstawiamy.

Do garnka z grubym dnem nalewamy mleko, wsypujemy budyń bananowy i waniliowy, mieszamy dokładnie trzepaczką i stawiamy na średnim ogniu. Doprawiamy cukrem lub syropem z agawy do smaku. Cały czas mieszając gotujemy do uzyskania konsystencji budyniu.

Masę budyniową wylewamy ostrożnie na ułożone wcześniej herbatniki. Na wierzchu układamy pojedynczą warstwę herbatników (już nie moczymy ich w mleku). Ciasto odstawiamy.

W niewielkim garnku zagotowujemy wodę. W międzyczasie łamiemy czekoladę na niewielkie kawałki, wrzucamy do metalowej miski i ostrożnie układamy ją na garnku z wrzątkiem. Mieszamy aż czekolada się rozpuści. Dolewamy mleko kokosowe, mieszamy aż składniki się połączą i słodzimy cukrem lub syropem do smaku. Przepis ten już podawałam już wcześniej [tutaj](#).

Tak przygotowaną polewę wylewamy ostrożnie na wierzch ciasta. Odstawiamy do przestudzenia, a potem wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Przed podaniem dekorujemy orzechami lub suszonymi owocami.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza** ☐
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam!** ☐