Czekoladowe ciasto na zimno (z budyniem z kaszy manny)

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mleko - 1 litr
- ciasteczka typu petit buerre - kilka
- masło - 1 szt.
- kasza manna - 1 szklanka
- cukier (możecie dać mniej, bo trochę za słodkie wychodzi) - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżka

Dodatkowe info:

To ekspresowe ciacho przygotujecie bez pieczenia. Fakt, że trzeba trochę je "podgotować", ale na tym się kończy. Jest pyszne. Pod delikatną czekoladową polewą kryje się kruche ciasteczko. Serce to ugotowana kasza manna z dodatkiem kakao, która wprost rozpływa się w ustach. Taki budyń!!!! Skusicie się na kawałek? Muszę Was ostrzec - na jednym może się nie skończyć!
Moja blacha ma wymiary 25 x 36 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotujcie sobie trochę większy garnek i umieśćcie w nim mleko, masło, cukier i kakao. Gotujcie aż całość się połączy (najlepiej na nie za dużym płomieniu) i będzie się lekko gotowała (tak jak normalne mleko). Do tak przygotowanej płynnej części wsypujcie powoli kaszę mannę. Zmniejszcie płomień i od czasu do czasu mieszajcie. W tym czasie wyłóżcie blachę do pieczenia papierem i ciasteczkami. Na ciasteczkowym spodzie umieśćcie lekko przestudzoną, ale cały czas w miarę płynną masę z kaszy manny i na wierzchu znowu ułóżcie ciasteczka. Wierzch możecie polać polewą czekoladową, bitą śmietaną czy czymś innym na co macie ochotę :) Najlepiej schłodzić przez kilka godzin w lodówce przed podaniem. Smacznego!