

## Ciasto czekoladowo -orzechowe



### WACŁAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	30 dkg
<b>masło lub margaryna</b>	15 dkg
<b>cukier puder</b>	15 dkg
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>grysik</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	1 1/2 szklanki
<b>cukier</b>	10 łyżek
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	1/2 łyżeczki

**masło** 20 dkg

### Masa orzechowa:

<b>herbatniki</b>	15 dkg
<b>orzechy laskowe</b>	20 dkg
<b>masło</b>	10 dkg
<b>czekolada gorzka</b>	20 dkg
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Wybijamy żółtka, dodajemy cukier puder, margarynę i sodę. Miksujemy na jednolitą masę, dodajemy mąkę i miód. Wyrabiamy ciasto, delikatnie łączymy z pianą ubitą z białek. Wylewamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 180 C przez 50 minut.
- KROK 2 Na mleku gotujemy grysik około 10 minut, odstawiamy do schłodzenia. Masło ubijamy z dodatkiem cukru i kwasku. Następnie wszystko łączymy i mieszamy. Wystudzone, upieczone ciasto przecinamy wzdłuż na 2 części i nakładamy masę grysikową, którą przykrywamy drugą połową ciasta, lekko dociskając.
- Masa orzechowa: Herbatniki i orzechy mielimy bardzo drobno, masło roztapiamy i mieszając łyżką dodajemy zmielone orzechy i herbatniki. Tak zrobioną masę pokrywamy górną część ciasta.
- KROK 3 Masę orzechową polewamy roztopioną czekoladą. Ciasto wkładamy do lodówki aby czekolada stężała. Kroimy na porcje. Smacznego !