

Ciasto królewskie



MISZELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto miodowe:

Masło rozetrzeć z mąką, dodać resztę składników i wyrobić gładkie ciasto. Podzielić na dwie części. Każdą rozwałkować i piec oddzielnie na blaszce w 180 stopniach około 15 minut- aż będzie kolor złoty.

Biszkopty:

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, miksując dodawać cukier. Mąkę przesiać, dodawać partiami delikatnie mieszając łyżką lub szpatułką.

Piec w 170 stopniach około 30 minut- do suchego patyczka.

Masa grysikowa:

0,5l mleka zagotować z cukrem i masłem. W reszcie mleka rozmieszać kaszę, którą wlać do gotującego się mleka. Cały czas trzeba mieszać, bo masa lubi się przypalać. Gotować około 5 minut.

Gorącą masą przekładać płaty ciasta: miodowe-masa-biszkopty-masa-miodowe.

Polewa:

W garnku podgrzewamy wodę, ale nie doprowadzamy jej do wrzenia. Na garnku układamy dużą miskę (tak, żeby nie była zamoczona) i rozpuszczamy w niej czekoladę ze śmietanką.

Gotową polewą dekorujemy ciasto.

Ciasto najlepiej włożyć na noc do lodówki.