

Ciasto Marlenka



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

margaryna	125 g
cukier	3/4 szkl
mąka pszenna	3 szkl
miód	4 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	3/4 łyżki
ocet 10 %	1 łyżka
jajko	2 szt

Krem kajmakowy

mleko	3 szkl
budyń śmietankowy	2 szt
masa krówkowa	510 g
masło	250 g
orzechy włoskie	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuszczamy, dodajemy cukier, miód i dokładnie mieszamy. Ocet mieszamy z sodą i dodajemy do masy(masa ściemnieje). Ściągamy masę z ognia i studzimy. Do przestudzonej masy wbijamy 2 jajka i przesianą mąkę. Wszystko dokładnie mieszamy a gdy zgęstnieje przekładamy na stolnicę i zagniatamy ciasto. W razie potrzeby podsypujemy ciasto mąką. Ciasto dzielimy na 4 równe części, każdą wałkujemy cienko na podsypanej mąką stolnicy i przekładamy do blaszki o wymiarach 36x24 wyścielonej papierem do pieczenia. Każdy spód pieczemy 7 minut w temperaturze 180 stopni. 2 szklanki mleka zagotowujemy a pozostałej części mleka rozpuszczamy proszek budyniowy, mieszamy i wlewamy na gotujące się mleko. Gotujemy budyń i odstawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy na puch i stopniowo dodajemy masę kajmakową na przemian z zimnym budyniem. Błaty ciasta przekładamy masą kajmakową i posypujemy posiekanymi orzechami włoskimi. Ciasto wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc aby placki zmiękły.