

## Miodowo - orzechowy przekładaniec



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO MIODOWE

mąka tortowa	30 dag
miód	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/3 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
jajko	1 sztuka
margaryna	15 dag

#### WKŁADKA KRUCHO\_ORZECHOWA

mąka tortowa	2,5 szklanki
margaryna	220 gram
śmietana kwaśna	2 łyżki
jajko	2 małe
cukier puder	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki płaskie

#### DODATKOWO

powidła śliwkowe (węgiarkowe)	3/4 sliczka
orzechy włoskie	15 dag siekanych

#### MASA ORZECHOWA

mleko	0,5 litry
-------	-----------

<b>masło</b>	1 kostka
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>mąka ziemniaczana</b>	0,5 łyżki
<b>mąka tortowa</b>	0,5 łyżki
<b>budyń waniliowy</b>	1 sztuka
<b>spirytus</b>	do smaku
<b>orzechy włoskie</b>	20 dag
<b>mleko</b>	0,5 szklanki

### **MASA JABŁKOWA**

<b>jabłka</b>	1 kg po obraniu
<b>galaretkę cytrynową</b>	1 sztuka
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1/3 łyżeczki
<b>cukier</b>	do smaku

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

### **Kroki postępowania**

- KROK 1**      **CIASTO MIODOWE:** Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy do niej pozostałe składniki. Zagniatamy ciasto. Gotowe dzielimy na dwie części. Każdą część oddzielnie wałkujemy, wykładamy na blaszkę i pieczemy w 180°C przez około 15 min. Upieczone placki studzimy.
- KROK 2**      **WKŁADKA:**  
Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy pozostałe składniki ciasta. Całość zagniatamy. Gotowe ciasto dzielimy na 3 części.  
Kolejno wałkujemy każdą z nich. Na przygotowaną blaszkę wykładamy pierwszą część. Smarujemy ją połówką powidła i posypujemy połówką przygotowanych orzechów. Następnie na orzechy wykładamy rozwałkowaną drugą część ciasta. Smarujemy ją pozostałym powidłem i posypujemy pozostałymi orzechami. Całość przykrywamy trzecią rozwałkowaną częścią ciasta. Tak przygotowane ciasto nakłuwamy widelcem i pieczemy około 30 minut w 180°C.  
Po upieczeniu studzimy.
- KROK 3**      **MASA ORZECHOWA:**  
Połowę mleka gotujemy z cukrem. Do pozostałej części dodajemy mąki, budyń, cukier waniliowy oraz żółtka i razem mieszamy. Gotujemy budyń. Studzimy.
- Orzechy mielimy. Mleko zagotowujemy. Gorącym sparzamy orzechy. Studzimy.
- Masło ucieramy na puch, po czym dokładamy stopniowo budyń. Do białej masy budyniowej dokładamy orzechy oraz alkohol do smaku.

#### KROK 4

##### MASA JABŁKOWA

Obrane jabłka ścieramy na tarce o grubych oczkach. Tak przygotowane przekładamy do garnka i smażymy około 15 min ( wszystko zależy od gatunku jabłek, jeśli jabłka szybko się rozgotują to nie trzeba długo smażyć). Na koniec dodajemy galaretkę oraz żelatynę. Dokładnie mieszamy całość trzymając masę jeszcze na ogniu. Jabłka studzimy. Zimną masą przekładamy ciasto.

Po przełożeniu ciasto odstawiamy do chłodu by masa jabłkowa stężała. Ciasto dowolnie dekorujemy. U mnie wykończenie stanowi polewa czekoladowa posypana kokosem.

##### PRZEŁOŻENIE:

Ciasto miodowe- masa orzechowa- wkładka krucho orzechowa

#### KROK 5

- masa jabłkowa- ciasto miodowe- polewa.