

## Miodowy "Kleks"



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka	400 g
masło	100 g
miód	2 duże łyżki
cukier	100 g
jajka	2 szt
kakao	1 łyżka
soda oczyszczona	1 łyżeczka

#### Warstwa jabłkowa

dżem	500 g (jabłkowy)
galaretka cytrynowa	1 szt

#### Krem

masło	250 g
mleko	500 ml
żółtka	2 szt
kasza manna	3 płaskie łyżki
cukier	1/2 szkl
cukier waniliowy	
wiórki kokosowe	4 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Ciasto :

Masło siekamy z mąką , dodajemy pozostałe składniki oprócz kakao.

Zagniatamy ciasto i dzielimy na 3 części.

Dwie wałkujemy cienko (najlepiej na papierze) i przenosimy na blaszki.

Trzecią część ciasta łączymy z łyżką kakao, zagniatamy aż składniki się połączą.

Brązowe ciasto też wałkujemy, placek może być trochę grubszy od miodowych i nieregularny, ponieważ będzie połamany po upieczeniu.

Placki pieczemy w 165-170 \*C po ok. 10-12 minut.

Studzimy.

2. Dżem przekładamy do rondelka i podgrzewamy na małym ogniu ciągle mieszając, aż zacznie bulgotać. Do gorącego wsypujemy suchą galaretkę, mieszamy aż się rozpuści.

Gorącą masę wylewamy na jeden z miodowych placków (najlepiej umieścić go w blaszce) i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.

### 3. Krem :

1/2 szklanki mleka wlewamy do rondelka, dodajemy cukier i cukier waniliowy, doprowadzamy do wrzenia.

Resztę mleka mieszamy z żółtkami i kaszą manną, wlewamy do wrzącego mleka. Gotujemy 3-4 minuty, aż masa zgęstnieje, ciągle mieszając.

Pod koniec dodajemy wiórki.

Masę grysikową studzimy.

4. Ciemny placek łamiemy na kawałki o nieregularnych kształtach.

Masło ucieramy na puch, dodajemy po łyżce grysik, na koniec wkrapiamy sok z cytryny.

Dodajemy połamane ciasto kakaowe i mieszamy łyżką.

Krem wykładamy na wystudzone jabłka, wyrównujemy powierzchnię i przykrywamy drugim plackiem miodowym.

Lekko dociskamy i odstawiamy do lodówki.

Ciasto polewamy polewą czekoladową i dekorujemy wiórkami.