Ciasto z pigwą

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 torebki herbaty czerwonej zaparzyc w szklance wody	
masło	1 kostka
cukier	2.5 szklanki
jajko	4 sztuki
mąka krupczatka	1,5 szklanki
kakao	4 łyżeczki
miód	4 łyżki
mieszanka orzechów	1 szklanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
cynamon Prymat	szczypta
proszek do pieczenia	0,5 opakowania
mleko	30 ml
owoce	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło musi być bardzo miękkie ucieramy je na gładką masę ze szklanka cukru, potem dodajemy powoli jajka i mąkę, napar herbaty i proszek i ciągle miksujemy na końcu dodajemy aromat migdałowy, cynamon i imbir. Dużą blachę smarujemy masłem i posypujemy bułka tartą. wylewamy ciasto na blachę , na ciasto starte na tarce o dużych oczkach pigwy/ jabłka wymieszane z cukrem waniliowym i pieczemy ok 30−40 minut w temperaturze 200 stopni.
Miód i cukier podgrzewamy z mlekiem aż do uzyskania karmelowej konsystencji dodajemy kakao dobrze mieszamy i dodajemy orzechy.
Kiedy ciasto się upiecze czekamy aż wystygnie w piekarniku samo potem wylewamy na wierzch naszą polewę czekoladowo orzechową.