

Świąteczne ciasto miodowe



MADI356



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: margaryna	1/5 kostki
mąka	2 szkl
cukier	1 szkl
jajko	1 szt
żółtko jajek	1 szt
miód	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa: margaryna	1 kostka
mleko	2 szkl
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	1 op
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
mąka pszenna	1,5 łyżki
czekolada	1 tabliczka
Biszkopty	1 paczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto miodowe: wszystkie składniki ciasta miodowego łączymy ze sobą i zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części. Każdą część ciasta rozwałkowujemy i przekładamy do wyłożonych papierem do pieczenia blaszek. Oba ciasta pieczemy 15 minut w temp. 180°C. Masa budyniowa: szklankę mleka łączymy z obydwoma rodzajami mąk, dokładnie mieszamy, aby nie powstały grudki. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem oraz z cukrem waniliowym. Na gotujące się mleko wlewamy przygotowaną zawiesinę z mleka i mąki, mieszamy, aż do momentu zagotowania. Chwilę gotujemy na wolnym ogniu, aż masa zacznie gęstnieć. Odstawiamy do wystudzenia. Następnie miękką margarynę ucieramy na puch, dodajemy po łyżce ostudzony budyń, miksujemy na gładki krem. Przełożenie ciasta: na jeden blat ciasta miodowego wykładamy część masy budyniowej, na masie układamy biszkopty, smarujemy znowu częścią masy. Na masę układamy drugi płat ciasta miodowego, delikatnie dociskamy. Ciasto miodowe smarujemy resztą masy budyniowej. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, smarujemy nią ciasto. Widelcem mieszamy delikatnie czekoladę oraz masę, aby powstała na cieście mozaika.