Pahlawa

ANNA194

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 szt
masło	550 g
śmietana 22%	1 szklanka
mąka pszenna	3 szklanki
orzechy włoskie	1 1/2 szklanki
cukier	1 1/2 szklanki
kardamon	6 ziaren
miód płynny	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić 400g masła z 3 żółtkami. Dodać śmietanę i mąkę. Rozrobić ciasto – delikatne, miękkie i dość lepkie. Uformować z ciasta kulę, zawinąć ją w pergamin i wstawić do lodówki na 30 – 60 minut. Orzechy posiekać i wymieszać z cukrem. Kardamon wyłuskać z ziaren, zmiażdżyć i wymieszać z orzechami. Ciasto podzielić na 3 części. Rozwałkować je na wielkość brytfanny, grubość kilku milimetrów. Brytfannę posmarować odrobiną masła. Resztę masła stopić. Ułożyć na brytfannie warstwę ciasta. Posmarować ją cienko stopionym masłem. Pokryć połową farszu z orzechów. Położyć drugi płat ciasta i posmarować go cienko stopionym masłem. Ułożyć resztę farszu. Przykryć ostatnią warstwą ciasta i posmarować roztrzepanym żółtkiem. Naciąć górną warstwę ciasta w kształt rombów - takie będą porcje gotowego ciasta. Wstawić ciasto do piekarnika o temperaturze 170˚C. Po ok. 10 minutach zalać ciasto resztą stopionego masła. Wstawić znów do pieczenia na ok. 15 minut. Wyjąć kiedy ciasto się zarumieni, lekko zbrązowieje. Gorące ciasto pokroić do końca, wzdłuż wcześniej zrobionych nacięć. Zalać miodem. Odstawić do ostygnięcia.