Ciasto drożdżowo-czekoladowe z orzechami

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka	3,5 szklanki
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	1/4 szklanki
margaryna	10 dag
sól	1 szczypta
mleko	200 ml
masa	
mleko	300 ml
budyń czekoladowy	1 opakowanie
konfitura wiśniowa	2-3 łyżki
orzechy laskowe	1/4 szklanki
kruszonka	
cukier puder	2 łyżki
mąka	2 łyżki
margaryna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy drożdże instant i sól. W rondelku podgrzewamy 200 ml mleka, margarynę, cukier waniliowy i cukier biały kryształ do momentu, gdy cukry i margaryna się rozpuszczą. Ciepłą, ale nie gorącą zawartość rondelka dodajemy do mąki i drożdży i wyrabiamy ciasto dodając jajko i żółtko.

KROK 2 W miarę potrzeby możemy ciasto dodatkowo podsypać mąką wyrabiając je. Gdy ciasto wyrobimy odstawiamy je do wyrośnięcia.

KROK 3 W międzyczasie zagotowujemy 200 ml mleka. W 100 ml mleka rozprowadzamy proszek budyniowy. Gdy mleko zacznie się gotować dodajemy rozprowadzony budyń i gotujemy do momentu, gdy zgęstnieje. Ugotowany budyń odstawiamy do przestudzenia, po czym miksujemy go z konfiturą wiśniową i posiekanymi orzechami. Ciasto po wyrośnięciu przekładamy na stolnicę. Rozwałkowujemy je na kształt prostokąta i smarujemy budyniem. Zwijamy je na kształt prostokąta.

KROK 4 Następnie nacinamy ciasto wzdłuż zostawiając około 3- 5 cm nierozciętego. Powstałe w ten sposób końce ciasta zwijamy wokół siebie(coś na kształt warkocza, ale z dwóch "sznurków" ciasta).

KROK 5 Warkocz wykładamy w tortownicy zaczynając od jej środka i zawijając ciasto wokół niego. Z margaryny, cukru pudru oraz mąki przygotowujemy kruszonkę i posypujemy nią ciasto. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy przez 20 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy jeszcze 25 minut.

KROK 6 Ciasto przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.