

Orzechowa delicja



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 łyżka
białko	8
żółtko jajek	3
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier kryształ	1 1/2 szklanki
masa	
budyń śmietankowy	2
sok z brzoswiń z puszki	
woda	1 1/4 szklanki
cukier kryształ	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
żółtko jajek	5
delicje	2 paczki
kawa rozpuszczalna	
woda	250 ml
margaryna	1 1/2 kostki
galaretka	1 szt.
woda	1 1/2 (gorąca)
orzechy	200 g
wiórki kokosowe	100 g
wiórki kokosowe	2 (różowe)

Kroki postępowania

- KROK 1 Ubijamy 8 białek na sztywno. Dodajemy 1 i 1/2 szklanki cukru ,miksujemy , a po chwili dodajemy 3 żółtka i dalej miksujemy. Po chwili dosypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia i wyrabiamy na najniższych obrotach robota by ciasto nie opadło.
- KROK 2 Orzechy włoskie rozbrabniamy w blenderze ,idealny jest do tego Blender MSM7300 BOSCH.
- KROK 3 Do ubitych białek wsypujemy 200 g orzechów i 100 g wiórek kokosowych.Miksujemy na najniższych obrotach.
- KROK 4 Gotowe ciasto przelewamy do dwóch równej wielkości forem o wymiarach 25 x 32 cm.
Pieczemy kolejno w temp 180 stopni C przez 30 minut. Po upieczeniu studzimy i wyjmujemy z formy. Odrywamy powoli folię aluminiową od ciasta ,bo zawsze się lekko przyklei mimo, że jest smarowana.
- KROK 5 Brzoskwinie z puszki odsączamy na druzslaku.
- KROK 6 W misce rozrabiamy w soku z brzoskii 2 budynie, 1 łyżkę mąki i 5 żółtek.
- KROK 7 W garnku gotujemy 1 i 1/4 wody z dodatkiem 2 łyżek cukru. Wlewamy zawartość miski i gotujemy gęsty budyń .
- KROK 8 Przestudzony budyń miksujemy z miękką margaryną (półtora kostki).
- KROK 9 Brzoskwinie kroimy w 2 mm plastry.
- KROK 10 Upieczony jeden blat ciasta wsadzamy do formy wyłożonej czystą folią.
Wykładamy połowę masy budyniowej. Delicje maczamy w rozpuszczonej kawie w 250ml wody i układamy na masę.
- KROK 11 Wykładamy drugą część masy budyniowej. Odkładamy 3 łyżki do posmarowania wierzchu.
- KROK 12 Przykrywamy drugim blatem ciasta. Smarujemy delikatnie 3 łyżkami masy budyniowej i układamy plastry brzoswiń . Zalewamy tężejącą galaretką .
- KROK 13 A to efekt końcowy. Ciasto najlepiej jeść drugiego dnia, wtedy plaaty ciasta orzechowego naciagną wilgocią i jest idealne do kawki.