Cynamonowiec



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto cynamonowe	
jajko	4 sztuk
cukier puder	400 g
margaryna	200 g
cynamon Prymat	1 opakowanie
mleko	250 ml
mąka pszenna	200 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa makowa	
białko	8
mak	3/4 szklanki
cukier kryształ	8 łyżek
proszek do pieczenia	
mąka pszenna	2 łyżki
aromat waniliowy	
masa do przełożenia	
żółtko jajek	8
mąka pszenna	3 łyżki
budyń śmietankowy	1 op.
mleko	500 g
cukier kryształ	3/4 szklanki
margaryna	250 g

saszetak kawy dwa w jednym	1
marmolada	7 łyżek
polewa czekoladowa	
migdały do ozdoby	
andrut	
Biszkopty	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Zaczynamy od przygotowania składników na ciasto cynamonowe.
KROK 2	Margarynę ucieramy z cukrem pudrem na gładki krem .Dodajemy kolejno po jednym jajku.
KROK 3	Miksujemy z mąką ,cynamonem ,proszkiem do pieczenia.
KROK 4	Składnik wsypujemy na przemian z wlewaniem mleka.
KROK 5	Gotowe ciasto przelewamy do blaszek 40 x 34 cm . Wstawiamy kolejno do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy 25 minut.
KROK 6	MASA MAKOWA: Białka ubijamy na sztywno , dosypujemy pod koniec ubijania cukier.
KROK 7	Zmniejszając obroty miksera dosypujemy pokruszone biszkopty lub inne kruche ciasta np ,pieguski, których ja użyłam oraz mąkę i proszek do pieczenia i mak.
KROK 8	Gotowe ciasto przelewamy do jednej z blaszek, w której piekło się ciasto cynamonowe i pieczemy w tej samej temp 30 minut.
KROK 9	Międzyczasie gotujemy gęsty budyń . 1 szklankę mleka gotujemy z cukrem ,a w drugiej rozrabiamy żółtka, mąkę i 1 opakowanie budyniu. Studzimy po ugotowaniu.
KROK 10	Budyń miksujemy z miękką margaryną dosypując zawartość saszetki kawy 2 w 1 .
KROK 11	Przechodzimy do składania ciasta.: Do blaszki układamy docięty pod wymiar wafel. Taki sam szykujemy sobie by mieć na wierzch do przykrycia.
KROK 12	Smarujemy go dość dokładnie warstwą marmolady.
KROK 13	Kładziemy na niego jeden blat ciasta cynamonowego. Lekko dociskamy.
KROK 14	Ciasto smarujemy połową masy budyniowej.
KROK 15	Przykrywamy ciastem MAKOWYM , a następnie znów wykładamy masę budyniową .
KROK 16	Na masę budyniową wykładamy 2 placek cynamonowy.
KROK 17	Smarujemy go marmoladą .
KROK 18	I przykrywamy waflem o takim samym wymiarze jak ten który kładliśmy na spód blaszki.

KROK 19 Ciasto polewamy polewą czekoladową i posypujemy płatkami migdałowymi.
Chłodzimy najlepiej całą noc.

POLEWA:
2 łyżki śmietany ,2 łyżki cukru i 2 łyżki kakao.
Podgrzewamy w rondelku do rozpuszczenia się cukru .

KROK 20 A tak wygląda po przekrojeniu.
Dobra rada by kroić je na mniejsze kawałki.
Przy jedzeniu łyżeczką wafel się nie poddaje i ciacho się rozwarstwia.
Jedzenie buźka najlepiej się sprawdza.