ORZECHOWIEC

BARBARA11561

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka	3 szkl
cukier	2/3 szkl
jajko	2 szt
masło	125 gram
miód	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Warstwa orzechowa:	
orzechy posiekane	250 gram
masło	75 gram
miód	2 łyżki
cukier	4 łyżki
masa	
mleko	3 szkl
budyń śmietankowy	2 szt
mąka	1 łyżka
cukier	4 łyżki
masło	250 gram
dżem porzeczkowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę wysypać na stolnicę ,dodać cukier i masło i wysiekać aby masło połączyło się z mąką.Dodać jajka,miód i proszek do pieczenia połączony z sodą.Zagnieść szybko ciasto i podzielić na dwie równe części.

KROK 2 Na blaszce (25/40)wyłożonej papierem do pieczenia rozwałkować jedną część ciasta.Piekarnik nagrzać do 180 st.C i włożyć blaszkę z ciastem na 10 minut.upiec na złoty kolor.Wyjąć i wystudzić.

KROK 3 W rondelku stopić masło,dodać cukier i miód zagotować aż cukier się rozpuści.Orzechy posiekać i dodać do do masła.Smażyć kilka minut cały czas mieszając aby się nie przypaliły.Drugą część ciasta rozwałkować w ten sam sposób jak pierwszy placek na takiej samej blaszce.Na wierzch ciasta rozsmarować gorącą masę orzechową.Wstawić do piekarnika na 10 minut w temp.180 st.C

KROK 4 Z mleka i pozostałych składników ugotować budyń.Wystudzić i utrzeć z miękkim masłem na puszysty krem.
Na dno blaski wyłożyć ciasto bez orzechów,pamiętając o zdjęciu papieru.Wierzch posmarować dżemem z czarnej porzeczki(może być inny).Wyłożyć krem budyniowy i wyrównać powierzchnię.Na krem wykładamy ciasto z masą orzechową (orzechy muszą być na górze),lekko dociskamy.Zakryć folią spożywczą i schłodzić w lodówce kilka godzin.Najlepiej smakuje na 3 dzień jak ciasto namięknie(nie zawsze doczeka do tego momentu)Smacznego....