

# Królewiec



## GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto miodowe:

|           |              |
|-----------|--------------|
| mąka      | 3 szklanki   |
| margaryna | 15 dag       |
| jajko     | 1 sztuka     |
| cukier    | 3/4 szklanka |
| miód      | 3 łyżki      |

### Biskopt

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| jaja                 | 4 sztuki     |
| cukier               | 3/4 szklanka |
| mąka                 | 3/4 szklanka |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka   |
| mąka ziemniaczana    | 1 łyżeczka   |

### krem budyniowy

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| mleko             | 1/2 l        |
| masło             | 1 kostka     |
| cukier            | 1/2 szklanka |
| cukier wanilinowy | 1 łyżeczka   |
| mąka              | 1 łyżka      |
| mąka ziemniaczana | 2 łyżki      |
| margaryna         | 10 dag       |
| kakao             | 5 dag        |
| cukier puder      | 12 dag       |

**mleko** 3 łyżki  
**Soda oczyszczona Prymat** 1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto miodowe. Dzielimy na pół i pieczemy dwa placki. Pieczemy około 15 minut w 180 stopniach.
- KROK 2 Białą ubijamy na sztywno, stopniowo ubijając wsypujemy cukier, żółtka. Obie mąki mieszamy z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy z masą jajeczną. Biskopt pieczemy około 25 minut w 180 stopniach.
- KROK 3 1/2 szklankę mleka odlewamy. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym (ja dodałam prawdziwą wanilię). Mieszamy. W pozostałym mleku mieszamy obie mąki i wlewamy do wrzącego mleka. Mieszamy aż budyń zgęstnieje. Masło ucieramy na puch, dodajemy do niego zimny budyń, ucieramy.
- KROK 4 Kremem przekładamy ciasto.
- KROK 5 Ciasto przekładamy: ciasto miodowe-1/2 część kremu-biskopt-1/2 część kremu-ciasto miodowe-polewa czekoladowa.
- Polewa czekoladowa: margarynę roztapiamy, dodajemy kakao, cukier puder i mleko. Mieszamy. Gorącą polewę wylewamy na ciasto.
- KROK 6 Smacznego!