Ciasto z toffi

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
cukier puder	1/2 szklanki
miód	15 dag
masło roślinne	12,5 dag
jajko	2 sztuki
cukier waniiowy	2 opakowania
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana kremówka	500 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2-3 łyżki
mleko skondensowane	1 puszka
orzechy włoskie	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko skondensowane słodzone w puszce włożyć do garnka, zalać wodą i gotować przez około 2,5 godziny. Następnie wystudzić. Mąkę przesiać na stolnicę z proszkiem do pieczenia, dodać cukier puder, miód, miękkie masło roślinne, cukier waniliowy i całe jajka. Zagnieść ciasto i podzielić na dwie części. Dwie blaszki wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć na nie ciasto i piec przez 15- 20 minut w temperaturze 200 stopni. Ciasto przestudzić. Kremówkę ubić na puszystą masę, pod koniec ubijania dodać żelatynę rozpuszczoną w kilku łyżkach wody. Ciasta przełożyć kremem śmietanowym. Wierzch ciasta posmarować mlekiem skondensowanym i posypać posiekanymi drobno orzechami włoskimi.