

Ciasto z nugatem i orzechami



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	4 sztuki
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
Kawa zbożowa Inka	2 łyżki

Krem

budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	2 szklanki
orzechy włoskie siekane	100 gram
masło	200 gram

Nugat

białko	2 sztuki
cukier	0,5 szklanki
miód płynny	100 gram
woda	100 ml
orzechy włoskie siekane	50 gram

Dodatkowo

polewa czekoladowa

50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić z cukrem na pianę. Ubitą pianę wymieszać z żółtkami.
- KROK 2 Następnie z kakao i kawą inką
- KROK 3 Potem wsypać mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Wymieszać na jednolitą masę.
- KROK 4 Ciasto wylać na okrągłą blachę o średnicy 25 cm. Piec ok. 20 minut w 180 stopniach.
- KROK 5 Budyń ugotować wedle przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Zimny zmiksować z masłem na jednolity krem. Następnie wymieszać z orzechami
- KROK 6 Powstałym kremem posmarować wierzch ciasta.
- KROK 7 Cukier, miód, wodę gotować na gęsty syrop ok. 25 min. Białka ubić na sztywną pianę. Ciągłe ubijając połączyć z ciepłym syropem.
- KROK 8 Następnie wsypać orzechy. Wymieszać łyżką lub mikserem.
- KROK 9 Nugat ostudzić. Zimnym cienko posmarować wierzch i boki ciasta. Udekorować polewą czekoladową i kawałkami orzechów