

Ciasto miodowe z korzenną nutką



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto miodowe

mąka pszenna	3 szkl
cukier puder	10 dag
miód	4 łyżki
jajko	2 szt
śmietana	1 łyżka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Biskopt

jajko	4 szt
cukier	2/3 szkl
mąka tortowa	2/3 szkl
kakao	2 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Masa z kaszy manny

mleko	3 szkl
kasza manna	10 łyżek
sól	do smaku
cukier puder	15 dag

masło	20 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
sok z cytryny	do smaku

Poncz

woda	2/3 szkl
sok z cytryny	1 łyżeczka
miód	1 łyżeczka

Pozostałe składniki

marmolada	2 (z różą) szkl
powidła śliwkowe	1/2 szkl
czekolada gorzka	10 dag
czekolada mleczna	10 dag
śmietana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto miodowe: Mąkę wymieszać z sodą, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, płynny miód, jajka, śmietanę i zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie rozwałkować, ułożyć na przygotowane blaszki o wymiarze 24/36 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.
- KROK 2** Biszkopt korzenny: Mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao przesiać, wymieszać z przyprawą do pierników. Całe jajka z cukrem ubić na parze do białości. Gdy brzegi naczynia zaczną obsychać zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Następnie masę jajeczną delikatnie wymieszać z mąką. Ciasto biszkoptowe przełożyć na blaszki o takiej samej wielkości jak ciasto miodowe. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.
- KROK 3** Masa z kaszy manny: Na gotujące się mleko z odrobiną soli wsypać kaszę manną energicznie mieszając. Gotować przez kilka minut, zdjąć z ognia, przykryć i pozostawić do ostudzenia. Masło z cukrem i cukrem z wanilią utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po łyżce zimnej kaszy.
- KROK 4** Doprawić do smaku sokiem z cytryny lub spirytusem.
- KROK 5** Placki miodowe i biszkopt skropić ponczem. Marmoladę wymieszać z powidłami. Oba placki miodowe posmarować marmoladą.
- KROK 6** Na jeden wyłożyć połowę masy, wyrównać, położyć biszkopt, pozostałą masę i przykryć drugim plackiem marmoladą do kremu. Obciążyć deseczką, pozostawić na 2-3 godziny.
- KROK 7** Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietaną (odłożyć 3-4 kostki) Następnie oblać ciasto i posypać startą na tarce odłożoną czekoladą.

