Królewiec

WIKTORIA29

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto miodowe:

mąka	3 szklanki
cukier	0.75 szklanki
jajko	1 sztuka
miód	3 łyżki
margaryna	150 gramów
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Składniki na biszkopt:

jajko	4 sztuki
mąka	0.75 szklanki
cukier	0.75 szklanki
mąka ziemniaczna	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa budyniowa:

mleko	3 szklanki
cukier	0.5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło	250 gramów

Polewa:

czekolada biała	150 gramów
śmietana kremówka	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto miodowe: Wszystkie składniki ciasta zagniatamy na gładkie ciasto. Dzielimy je na 2 równe części. Każdą z części cienko rozwałkowujemy i pieczemy około 15 minut w 180 stopniach.
Biszkopt: Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli oraz cukrem. Do ubitych białek dodajemy żółtka. Następnie do masy przesiewamy obydwie mąki z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do tej samej formy w której, piekliśmy ciasto miodowej lub drugiej o takich samych wymiarach, posmarowanej masłem i oprószonej mąką. Pieczemy około 25 minut w 180 stopniach.
Masa budyniowa: Obydwie mąki rozrabiamy w 3/4 szklanki mleka. Resztę mleka gotujemy z cukrem i cukrem waniliowym. a kiedy się zagotuje dodajemy mieszankę z mąki. Gotujemy budyń. Kiedy zgęstnieje dodajemy kawałki masła i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia.
Gorącym budyniem przekładamy ciasto.
Polewa czekoladowa: Białą czekoladę rozpuszczamy w śmietanie, polewamy wierzch ciasta.
Blat z ciast miodowego przekładamy połową gorącej masy budyniowej, przykrywamy biszkoptem, nakładamy pozostałą część budyniu i przykrywamy drugim blatem miodowym. Wierzch polewamy polewą czekoladową.