Ciasto ,,orzeszek''

BABECZKA35

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

masło lub margaryna	25 dag
jajko	2 sztuki
cukier	1 szklanka
mąka tortowa	50 dag
miód prawdziwy	5 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Karmel:

cukier	5 łyżek
miód prawdziwy	3 łyżki
orzechy włoskie siekane	1 szklanka
masło lub margaryna	10 dag

Krem:

mleko	2 szklanki
budyń waniliowy	2 sztuki
masło lub margaryna	25 dag
cukier puder	2 łyżki

Dodatkowo:

masa kajmakowa	40 dag

mąka pszenna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Dzielimy je na dwie równe części.
2. Karmel: Wszystkie składniki na karmel przekładamy do garnka, zagotowujemy cały czas mieszając. Następnie lekko studzimy. Karmel powinien być ciepły, ale nie gorący.
3. Do pieczenia: Każdą część ciasta osobno wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i wykładamy do blaszek wyłożonych papierem do pieczenia o wymiarach około 35 cm x 24 cm, nakłuwamy je widelcem. Na jedne ciasto wykładamy równomiernie ciepły karmel.
4. Pieczenie: Ciasta pieczemy około 20 minut w temperaturze 180 stopni do zrumienienia. Upieczone dokładnie studzimy.
5. Krem: W połowie mleka rozpuszczamy budynie, pozostałe mleko zagotowujemy. Do gotującego wlewamy te rozpuszczone i gotujemy do zgęstnienia cały czas mieszając. Ugotowany budyń dokładnie studzimy. Masło lub margaryn ucieramy z cukrem pudrem na puszystość, następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i dokładnie ucieramy.
6. Przekładanie: Na placek bez karmelu rozsmarowujemy krem budyniowy, na krem budyniowy rozsmarowujemy kajmak, a na kajmak kładziemy placek z orzechami.
7. Podanie: Tak wykonane ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Gotowe ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.