

ciasto orzechowe



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	0,5 l
masło	1 kostka
cukier puder	0,5 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżek
biskopt ciemny	5 łyżek
cukier	5 łyżek
kakao	2 łyżek
mąka	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	5 orzechowy
mąka	1 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy mielone	5 łyżek
powidła	1 mirabelkowe
orzechy mielone	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt kakaowy:

Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać żółtka. Jeszcze przez chwilę ubijać. Dodać przesiewaną mąkę z proszkiem i kakao. Delikatnie wymieszać. Piec w nagrzanym (180 st C) piekarniku ok. 20 minut.

Biskopt orzechowy:

Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać żółtka. Jeszcze przez chwilę ubijać. Dodać mąkę, bułkę tartą i orzechy. Delikatnie wymieszać. Piec w nagrzanym (180 st C) piekarniku ok. 20-25 minut.

Masa:

Budyń ugotować wg przepisu na opakowaniu. Masło ucierać ok. 15 minut, dodać cukier puder. Jeszcze przez chwilę ucierać po czym dodać zimny budyń i nadal miksować. Do całkowitego połączenia się masy.

Przełożenie ciasta: biskopt kakaowy+ powidła mirabelkowe+ ½ masy+ biskopt orzechowy+ ½ masy + mielone orzechy