

Miodownik przepis

Do zrobienia tego ciasta zbierałam się ponad 2 lata – niewiarygodne, że tak długo zwlekałam, bo dzisiaj wiem, że jest to przepyszne ciasto, bardzo wpasowuje się w klimat świąteczny. Miodowe blaty, budyniowy krem i polewa czekoladowe z orzechami i migdałami to pyszne połączenie. Przepis jest trochę wymagający, ale warto się wysilić by potem zbierać zachwyty i być dumnym z wykonania takiego dobrego i ładnego ciasta. Więcej świątecznym przepisów znajdziecie tu – [klik](#).

Miodownik



ciasto:

3 szklanki mąki
pół szklanki cukru
4 łyżki miodu płynnego
pół kostki margaryny Palma z Murzynkiem Bielmar
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 jajka

krem:

2 szklanki mleka
łyżka mąki pszennej

łyżka mąki ziemniaczanej
łyżka cukru waniliowego
kostka margaryny Palma z Murzynkiem Bielmar
niepełna szklanka cukru pudru

polewa:

2 łyżki mleka
4 łyżki cukru
2 łyżki kakao

50 g (1/4) kostki margaryny Palma z Murzynkiem Bielmar

dodatki:

orzechy włoskie
płatki migdałów

Wszystkie składniki na ciasto włożyć do miski i zagnieść ze sobą, ciasto powinno być trochę lepkie.

Ciasto podzielić na 4 równe części – po około 200 g.

Dno tortownicy o średnicy 21 cm wysmarować tłuszczem i posypać mąką.

Rozwałkować pierwszą część ciasta na tortownicy lub wylepić ciastem dno ręcznie.

Piec przez 15 minut w temp. 180 st.C. aż się stanie lekko brązowe.

Wyjąć ostrożnie z blaszki gotowe ciasto – będzie lekko miękkie, ale stwardnieje po chwili, dobrze jest wyjmować ciasto przy użyciu szerokiej i płaskiej łopatkki.

Czynność powtórzyć z kolejnymi 3 blatami.

Zostawić blaty do ostudzenia.

Przygotować krem wlewając jedną szklankę mleka do rondla i podgrzewać.

Drugą szklankę mleka wymieszać z mąką pszenną, ziemniaczaną i cukrem waniliowym.

Dodać zawartość drugiej szklanki do rondla i podgrzewać, mieszając aż masa zgęstnieje.

Zostawić do ostudzenia.

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, a następnie dodawać po łyżce masy budyniowej ciągle miksując.

Gotową masą przełożyć blaty miodownika – kremu nie kładziemy na ostatnią górną warstwę, tam będzie polewa.

Dobrze jest zostawić ciasto przełożone kremem na noc w lodówce.

Przygotować polewę wkładając wszystkie składniki do rondelka, podgrzewać aż całość się połączy ze sobą.

Wylać polewę na wierzch ciasta i od razu ozdobić orzechami i płatkami migdałów.

 Print  PDF





