





Ciasto miodowe z truskawkowym musem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto miodowe: -
mąka pszenna - 70 dag
cukier puder - 3/4 szklanka
jajka - 2 szt.
masło - 10 dag
miód - 5 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
puree z dyni - 3 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
śmietana gęsta - 1-2 łyżka
Biskopt: -
jajka - 3 szt.
cukier - 3 łyżka
mąka tortowa - 3 łyżka
herbata matcha - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
Mus truskawkowy: -
truskawki - 80 dag
cukier - 2-3 łyżka
galaretka truskawkowa - 2 opakowanie
woda - 0,5 szklanka
Krem: -
mleko - 4 szklanka
kasza manna - 8 łyżka
masło - 15 dag
margaryna - 10 dag
cukier puder - 2/3-1 szklanka
sok z cytryny - - do smaku
ekstrakt waniliowy - - do smaku
Polewa: -
cukier puder - 20-25 dag
masło - 12 dag
kakao - 3 łyżka
śmietana 30% - 3-4 łyżka
sok z cytryny - - do smaku
spirytus - - do smaku
Dodatkowo: -
biała czekolada - 3-4 dag

Dodatkowe info:

Ciasto miodowe z masą z kaszy manny to jedno z ulubionych wypieków, które często gości na moim stole. Tym razem zmieniając klasyczny przepis przełożyłam ciasto musem truskawkowym i dodałam biskopt z zieloną herbatą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód rozpuścić i wymieszać z sodą. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, posiekać z masłem, dodać miód, jajka, śmietanę i mus z dyni. Zagnieść ciasto, podzielić na 2 części, rozwałkować, ułożyć na blaszce o wymiarach 25/37 cm. nakłuć widelcem i upiec na złoty kolor

w temp 180 stopni.

KROK 2: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając partiami cukier i cukier waniliowy. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku.

KROK 3: Do miski przesiać mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i herbatą matcha. Połączyć z masą jajeczną delikatnie mieszając. Biskopt wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia ciast, posmarowanym masłem i oprószonym bułką tartą. (blaszka powinna być takiej samej wielkości jak ciasto miodowe).

Tak przygotowany biskopt włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 10-15 minut.

KROK 4: Mus truskawkowy:
Truskawki oczyścić z szypulek wsypać do garnka, wlać wodę, dodać cukier, rozgotować, zmiksować. Wsypać galaretkę, dokładnie wymieszać, odłożyć do stężenia.

KROK 5: Do gotującego się mleka ciągle mieszając stopniowo wsypać kaszę manną i ugotować. Szczelnie zawinąć folią spożywczą, ostudzić. Tłuszcz z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając zimną kaszkę. Doprawić do smaku ekstraktem waniliowym i sokiem z cytryny.

KROK 6: Upieczone blaty ciasta miodowego i biskopt należy skropić ponczem z przegotowanej wody, soku z cytryny i miodu
Ciasto przekładamy w następujący sposób:

- 1- blat miodowy
- 2- połowa kremu
- 3- tężejący mus
- 4- biskopt zielony
- 5- pozostały krem
- 6- blat miodowy

Tak przygotowane ciasto obciążyć i odłożyć w chłodne miejsce na kilka godzin.

KROK 7: Polewa:
Wszystkie składniki polewy ciągle mieszając podgrzać nie dopuszczając do zagotowania. Gładką polewę lekko przestudzić, doprawić do smaku sokiem z cytryny i spirytusem. Jeszcze

ciepłą polewą oblać ciasto i posypać startą białą czekoladą.