




Orzechowiec

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO MIODOWE -
mąka pszenna - 3 szt.
margaryna - 200 g
jaja - 2 szt.
soda - 2 łyżeczka
miód - 3 łyżka
cukier - 200 g
MASA ORZECHOWA -
orzechy włoskie - 300 g
cukier - 100 g
miód - 2 łyżka

masło - 100 g
KREM BUDYNIOWY -
budyń śmietankowy lub waniliowy z
cukrem - 1 szt.
margaryna - 200 g
cukier puder - 3 łyżka
CIASTO BISZKOPTOWE -
mąka pszenna - 1 szt.
cukier - 1 szt.
jaja - 6 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagnieść ciasto miodowe z wymienionych składników. Podzielić na 2 części. Jedną część upiec na rumiano, na prostokątnej blaszce wyłożonej pergaminem. Na drugą surową wyłożyć gorącą masę orzechową i też upiec. Piec każdy placek w nagrzanym piekarniku do 160 stopni ok. 15 minut. Po upieczeniu zostawić placki do ostygnięcia.

KROK 2: Przygotować masę orzechową: rozpuścić masło (można użyć 1/2 margaryny), dodać cukier i miód oraz rozdrobnione orzechy wcześniej sparzone i obrane ze skórki. Całość doprowadzić do wrzenia. Mieszać, aż masa nieco zgęstnieje i wylać na jedno surowe ciasto.

KROK 3: Krem budyniowy: ugotować budyń dodając 1/3 mniej mleka niż w przepisie zamieszczonym na opakowaniu. Po ostygnięciu utrzeć z margaryną i cukrem pudrem.

KROK 4: Z podanych składników upiec ciasto biszkoptowe.

Białka ubić na sztywną masę. Dodać po trochu cukier, żółtka, delikatnie ubić. Wsypać mąkę z proszkiem, delikatnie wymieszać.

Ciasto wlać do wyłożonej papierem formy prostokątnej (tej samej, w której pieczone było ciasto miodowe), wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 30 minut w temp. 180 stopni. Ostudzić.

KROK 5: Upieczone 3 części ciasta przełożyć masą budyniową.

Kolejno :

- ciasto miodowe bez masy orzechowej

- masa budyniowa
 - ciasto biszkoptowe
 - masa budyniowa
 - ciasto miodowe z masą orzechową
- Ciasto podawać na drugi dzień, gdy ciasto zmięknie.