Ciasto Królewiec

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | średni | 14 porcji

Składniki:

ciasto miodowe: -
mąka - 3 szklanka
cukier - 3/4 szklanka
soda - 1 łyżeczka
masło - 15 dag
jajko - 1 szt.
płynny miód - 3 łyżka
Biszkopt: -
jajka - 4 szt.
cukier - 3/4 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
mąka - 3/4 szklanka
mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
krem: -
mleko - 500 ml
masło - 20 dag
cukier - 1/2 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
mąka - 1 łyżka
polewa: masło - 10 dag
kakao - 50 g
cukier puder - 120 g
mleko - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować ciasto miodowe. Wszystkie składniki posiekać nożem, zagnieść gładkie ciasto. Podzielić na dwie równe części i upiec 2 placki jednakowej wielkości (Najlepiej wziąć formę prostokątną o wymiarach około 35cm x 24cm. Spód formy wysmarować margaryną i posypać bułką tartą). Piec w nagrzanym piekarniku około 15 min. w temperaturze 180°C.
Przygotować biszkopt. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Dalej ubijając dodać stopniowo cukier. Na końcu dodać po jednym żółtku. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia. Przesiać do masy jajecznej i delikatnie wymieszać. Biszkopt piec w tej samej lub takiej samej formie co ciasto miodowe. Formę wysmarować masłem lub margaryną i posypać mąką. Ciasto przełożyć do formy. Piec w nagrzanym piekarniku około 25- 30 min. w temperaturze 180°C.
Przygotować krem budyniowy. Odlać niepełną szklankę mleka, resztę zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. W zimnym mleku rozmieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną. Wlać do gotującego się mleka mieszając, aby nie zrobiły się grudki. Następnie dodać kostkę masła. Dokładnie wymieszać (albo zmiksować).
Do formy włożyć jedno ciasto miodowe. Na to wylać połowę gorącej masy budyniowej. Na masę położyć biszkopt i wylać resztę masy. Wyłożyć drugie ciasto miodowe.
Przygotować polewę czekoladową. Margarynę roztopić. Do roztopionego tłuszczu dodać kakao, cukier puder i mleko. Dobrze wymieszać i nie gotować.
Polać ciasto polewą czekoladową.