Ciasto miodowe z dynią

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 5 szklanka
jajka - 2 szt.
puree z dyni - 150 ml
soda oczyszczona - 1,5 łyżeczka
masło lub margaryna - 25 dag
cukier puder - 20 dag
miód prawdziwy - 15 dag
śmietana gęsta - 1 szklanka
kakao - 3 łyżka
Masa z kaszy manny -
mleko - 4 szklanka
kasza manna - 8 łyżka
masło lub margaryna - 25 dag
cukier puder - 20 dag
spirytus, sok z cytryny, aromat rumowy - do smaku

Poncz -
woda przegotowana - 150 ml
miód prawdziwy - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
Polewa -
masło - 5 dag
cukier puder - 2 łyżka
mleko - 1 łyżka
kakao - 2 łyżka
czekolada gorzka - 10 dag
Lukier biały -
cukier puder - 10 dag
sok z cytryny - 1-2 łyżka
Dodatkowe składniki -
marmolada - 40 dag
konfitura z czarnej porzeczki - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Ciasto miodowe w dwóch kolorach, przełożone masą i marmoladą połączoną z konfiturą z czarnej porzeczki jest wyśmienite.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto
Mąkę wymieszać z sodą, przesiać, podzielić na 2 części. Jedną część wymieszać z przesianym kakao. Miód rozpuścić, ostudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem i musem z dyni na puszystą masę.

KROK 2: Następnie ucierając połączyć z jajkami, śmietaną i płynnym miodem.

KROK 3: Połowę masy połączyć z mąką bez

kakao.

KROK 4: Zagnieść ciasto, podzielić na 2 części. Rozwałkować, włożyć na 2 duże blaszki wyłożone pergaminem i upiec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Resztę masy dyniowej połączyć z mąką z kakao, zagnieść ciasto, podzielić na 2 części i upiec 2 ciemne blaty.

KROK 5: Masa z kaszy manny
Na mleku ugotować kaszę mannę, przykryć folią i ostudzić. Tłuszcz z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodając stopniowo zimną kaszę. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny, aromatem i opcjonalnie spirytusem.

KROK 6: Poncz
Przegotowaną wodę wymieszać z miodem i sokiem z cytryny, skropić upieczone, wszystkie 4 placki.
Polewa czekoladowa
Masło włożyć do garnuszka, dodać kakao, cukier i mleko, zagotować. Zdjąć z ognia, połączyć z połamaną czekoladą.Lukier biały
Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny na gładki lukier. Marmoladę wymieszać z konfiturą porzeczkową. Przekładać placki w następujący sposób. Ciemne ciasto, połowa kremu.

KROK 7: Jasne ciasto , marmolada, jasne ciasto, pozostały krem i ciemne ciasto. Obciążyć, odłożyć na kilka godzin. Następnie oblać polewą czekoladową i lukrem.