Ciasto miodowe z kremem i powidłami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 + 1/2 szklanka
- masło - 15 dag
- cukier - 3/4 szklanka
- mleko - 8 łyżka
- jajko - 1 szt.
- miód - 3 łyżka
- cukier waniliowy - 16 g
- Krem -
- mleko - 400 ml
- mąka krupczatka - 1 + 1/2 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 32 g
- cukier puder - 15 dag
- margaryna - 25 dag
- sok z cytryny - do smaku
- powidła śliwkowe - 40 dag
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- polewa czekoladowa lub czekolada deserowa - 1 szt.
- wiórki kokosowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondla włożyć masło, dodać miód, cukier, mleko, rozpuścić, przestudzić. Po ostudzeniu dodać sodę oczyszczoną, jajko, mąkę i zagnieść ciasto. Zawinąć i włożyć do lodówki na 1/2 godziny. Podzielić na 4 części, rozwałkować i upiec 4 placki, na blaszce o wymiarze 37/21 cm. Piec w temp 175 stopni około 8-10 minut. Krem: Z mleka, cukru waniliowego, mąki krupczatki i mąki ziemniaczanej ugotować budyń, ostudzić. Margarynę z cukrem pudrem utrzeć na puszysty krem dodając po łyżce zimnego budyniu. Doprawić do smaku sokiem z cytryny. Połowę masy wyłożyć na 1 placek, przykryć drugim, posmarować powidłami, przykryć trzecim plackiem, wyłożyć resztę kremu i ułożyć ostatni placek. Przyłożyć deseczką i obciążyć na 2-3 godziny. Oblać polewą, posypać wiórkami kokosowymi.