Ciasto miodowe z makową wkładką

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto miodowe: -
mąka pszenna - 30 dag
żółtka - 3 szt.
masło - 12 dag
śmietana gęsta - 2 łyżka
miód - 3 łyżka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
cukier puder - 7-8 dag
Biszkopt: -
jajka - 4 szt.
mąka tortowa - 2 łyżka
mak mielony - 3 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/3 łyżeczka
Masa z kaszy manny: -
mleko - 2 szklanka
kasza manna - 1/2 szklanka
masło - 20 dag
cukier puder - 15 dag
sok z cytryny - do smaku
aromat migdałowy - do smaku
Poncz: -
woda - 1/2 szklanka
miód - 1 łyżeczka
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe składniki: -
czekolada deserowa - 10 dag
śmietana - 2 łyżka
orzechy siekane - trochę
marmolada - 10-15 dag

Dodatkowe info:

Ciasto miodowe z makowym biszkoptem to ciekawe zestawienie, które łączy masa z kaszy manny i warstwa marmolady.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto miodowe:

Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka, cukier waniliowy, cukier puder, miód i śmietanę wymieszaną z sodą.

KROK 2: Wszystkie składniki połączyć i zagnieść ciasto. Następnie podzielić na 2 części, rozwałkować i włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę o wymiarach 34/25 cm.Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

KROK 3: Biszkopt z makiem:

Jajka z cukrem ubić na parze do białości, następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną, dodać mak, aromat, bułkę tartą, delikatnie wymieszać. Przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o takiej samej wielkości jak ciasto miodowe. Upiec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

KROK 4: Masa z kaszy manny:

Do gotującego się mleka z dodatkiem odrobiny soli ciągle mieszając wsypać kaszę mannę i ugotować, ostudzić.Masło z cukrem pudrem utrzeć dodając po łyżce zimnej kaszki. Doprawić do smaku spirytusem lub sokiem z cytryny i aromatem.

KROK 5: Upieczone, zimne ciasto skropić ponczem. Na placek miodowy wyłożyć połowę masy, wyrównać.

KROK 6: Biszkopt makowy posmarować cienką warstwą marmolady i położyć na placek z masą. Następnie z drugiej strony biszkopt posmarować marmoladą, wyłożyć masę, wyrównać, przykryć ciastem miodowym, obciążyć deseczką i odłożyć w chłodne miejsce.

KROK 7: Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietaną, oblać ciasto i posypać krokantem.