Ciasto miodowe z migdałową masą

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 3 szklanka
miód płynny - 4 łyżka
jajka - 2 szt.
masło - 20 dag
smalec - 5 dag
cukier puder - 2/3 szklanka
Soda oczyszczona - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 4-5 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
Masa -
mleko - 3 szklanka
budyń śmietankowy w proszku - 3 opakowanie
migdały zmielone - 1 szklanka
masło - 15 dag
margaryna - 10 dag
cukier puder - 15 dag
likier amaretto - 2 łyżka
aromat migdałowy - 0,5 łyżeczka
sok z cytryny - do smaku
Poncz -
woda przegotowana - 200 ml
sok z cytryny - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
Pozostałe -
marmolada wieloowocowa - 25-30 dag
Polewa -
czekolada gorzka - 10 dag
masło - 2 łyżka
śmietanka 30% - 2-3 łyżka
cukier puder - 2-3 łyżka
kakao ciemne - 1 łyżka
likier amaretto - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto miodowe to mój ulubiony świąteczny wypiek. Do masy budyniowej dodałam mielone migdały, aromat i likier amaretto, dzięki czemu krem nabrał wyrazistego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, posiekać z masłem i smalcem, dodać rozpuszczony, przestudzony miód.

KROK 2: Całe jajka ubić z cukrem waniliowym, wymieszać z sodą, połączyć mąką, dodać śmietanę i zagnieść ciasto. Podzielić na 4 części, rozwałkować. Każdy oddzielnie włożyć

do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki
o wymiarach 21/35 cm, nakłuć widelcem.

KROK 3: Wstawić do nagrzanego do 180 stopni
piekarnika i upiec na złoty kolor.

KROK 4: Budyń ugotować według przepisu na
opakowaniu, szczelnie przykryć, ostudzić. Masło
i margarynę z cukrem pudrem zmiksować.

Następnie dodając po łyżce zimnego budyniu
miksować na puszysty krem.

Pod koniec dodać likier, aromat i mielone
migdały. Doprawić do smaku sokiem z cytryny.

Poncz:
Przegotowaną wodę wymieszać z sokiem
z cytryny i cukrem, nasączyć ciasto.

Polewa:
Masło połączyć z cukrem pudrem, śmietanką
i kakao, podgrzać, dodać połamane 3/4
czekolady, likier, wymieszać.

KROK 5: Etapy przekładania ciasta:
1 ciasto - połowa masy
2 ciasto - marmolada
3 ciasto - reszta masy
4 ciasto - polewa
Przełożone ciasto obciążyć i pozostawić
w chłodnym miejscu na kilka godzin.
Następnie oblać polewą, posypać startą na tarce
czekoladą.