Ciasto miodowo-orzechowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 4 szklanka
masło - 20 dag
miód płynny naturalny - 5 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
cukier puder - 15 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
orzechy włoskie - 10 dag
śmietana gęsta - 0,5 szklanka
Masa -
mleko - 3 szklanka
kasza manna - 6 łyżka
masło - 20 dag
cukier puder - 20 dag
sok z cytryny, spirytus, aromat migdałowy - do smaku
Pozostałe -
marmolada - 30 dag
polewa czekoladowa - 1 opakowanie
orzechy laskowe - 10 dag
masło - 1 łyżka
cukier - 10 dag
woda - 2 łyżka
płatki migdałowe -

Dodatkowe info:

Ciasto miodowo-orzechowe wymaga dość dużo pracy ale warto je zrobić. Ma jedną wadę, szybko znika ze stołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z sodą, posiekać z masłem. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Podzielić na 4 części, rozwałkować, ułożyć na blaszkę, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec 4 placki, ostudzić.

KROK 2: Masa: Mleko zagotować, ciągle mieszając wsypać kaszę mannę i gotować przez kilka minut, przykryć i odłożyć do ostudzenia. Masło z cukrem pudrem ucierać dodając po łyżce zimnej kaszy. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, spirytusem i aromatem migdałowym. Zimne placki skropić przegotowaną wodą, 2 razy przełożyć masą i 1 raz marmoladą. Obciążyć i odłożyć na kilka godzin.

KROK 3: Orzechy karmelizowane: Z 10 dag cukru zrobić jasny karmel, dodać łyżkę masła, orzechy, 2 łyżki wody i gotować przez 5 minut. Mieszając ostudzić.

KROK 4: Ciasto oblać polewą czekoladową, posypać orzechami karmelizowanymi i płatkami migdałowymi.