# Ciasto orzechowe z kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

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

## Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

Biszkopt z orzechami -
jajka duże - 8 szt.
orzechy włoskie mielone - 8 łyżka
bułka tarta - 6 łyżka
cukier - 8 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
mąka tortowa - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Krem: -
budyń waniliowy z cukrem - 2 opakowanie
masło - 15 dag
margaryna - 15 dag
mleko - 2 szklanka
cukier puder - 5 łyżka
0pcjonalnie spirytus do smaku -
Poncz -
woda przegotowana - 150 ml
cukier - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka

## Dodatkowe info:

Ciasto biszkoptowe z orzechami i kremem budyniowym o smaku wanilii, to dobry pomysł na smaczny poczęstunek.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ciasto

Oddzielić żółtka od białek. Białka ze szczyptą soli i cukrem ubić na sztywną pianę.

*KROK 2:* Nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku.

*KROK 3:* Krok 3 / 5
Mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej.Następnie dodać zmielone orzechy i bułkę tartą, delikatnie wymieszać.

*KROK 4:* Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia kwadratowej formy 25/25 cm. i wstawić na 30-35 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

Upieczone, zimne ciasto pokroić na 3 placki, skropić ponczem przygotowanym z wody, cukru i soku z cytryny.

*KROK 5:* Budynie ugotować według przepisu podanego na opakowaniu, zmniejszając ilość mleka, ostudzić. Masło i margarynę utrzeć z cukrem pudrem i zimnym budyniem, przyprawić do smaku spirytusem lub sokiem z cytryny.

Kremem przełożyć przygotowane placki, ozdobić i oziębić w lodówce.