Miodownik z nutką kardamonu i kokosu

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 4 szklanka
masło - 25 dag
miód naturalny - 4 łyżka
jajka - 2 szt.
cukier puder - 1 szklanka
gęsta śmietana - 2-3 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
kardamon mielony - 1 łyżeczka
Masa kokosowa -
wiórki kokosowe - 20 dag
cukier - 5 dag
budyń waniliowy - 1 opakowanie
mleko - 2 szklanka
masło - 15 dag
żelatyna - 2 łyżeczka
likier kokosowy - 50 ml
Poncz -
woda przegotowana - 150 ml
cukier - 1 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżka
Polewa czekoladowa -
czekolada deserowa - 10 dag
czekolada gorzka - 5 dag
masło - 1 łyżka
śmietanka 30% - 2 łyżka
spirytus lub sok z cytryny - 1 łyżka
Dodatkowo -
powidła śliwkowe - 2 szklanka
wiórki kokosowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i mielonym kardamonem. Posiekać z masłem, dodać miód, śmietanę wymieszaną z sodą, jajka.

KROK 2: Zagnieść ciasto, podzielić na 4 części. (ciasto powinno mieć konsystencję taką jak na pierogi, gdy wychodzi zbyt suche dodać więcej śmietany)

KROK 3: Każdy kawałek oddzielnie rozwałkować, ułożyć na przygotowanej blaszce o wymiarach 35x25 cm, nakłuć widelcem. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor. Upieczone

placki skropić ponczem.

KROK 4: Masa kokosowa
Żelatynę wymieszać z zimną wodą gdy napęcznieje , podgrzać. Połowę mleka zagotować z cukrem, wsypać wiórki kokosowe i ciągle mieszając gotować przez kilka minut. Do pozostałego, zimnego mleka wsypać budyń, wymieszać, połączyć z kokosem i mieszając gotować jeszcze przez chwilę, ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo zimny kokos. Pod koniec dodać likier i płynną żelatyną.

KROK 5: Przekładanie ciasta:
1 Ciasto miodowe + połowa masy
2 ciasto + powidła śliwkowe
3 ciasto + reszta masy
4 ciasto
Ciasto przykryć, obciążyć grubą deseczką, pozostawić na kilka godzin.

KROK 6: Czekolady połamać, połączyć ze śmietanką i masłem, podgrzać w kuchence mikrofalowej, dodać spirytus, wymieszać, oblać ciasto, posypać wiórkami kokosowymi.