Miodowo-cytrynowe ciasto

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 90 dag
jajka - 2 szt.
miód - 0,5 szklanka
śmietana gęsta - 150-200 ml
masło - 15 dag
margaryna - 15 dag
cukier puder - 20 dag
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
aromat cytrynowy - 1 łyżeczka
Krem -
budyń śmietankowy - 1 szt.
mąka pszenna - 1 łyżka
mleko - 0,5 litr
masło - 15 dag
margaryna - 15 dag
aromat cytrynowy - 0,5-1 łyżeczka
cukier puder - 20 dag
sok z cytryny - do smaku
Poncz -
herbata cytrynowa - 200 ml
Pozostałe składniki -
powidła śliwkowe - 300 ml
polewa czekoladowa - 2 opakowanie
lukier biały - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Do ciasta i kremu zamiast aromatu cytrynowego można dodać otartą skórką z cytryny.
Gotowe ciasto można oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą .

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło i margarynę podgrzać i rozpuścić razem z miodem, ostudzić, wymieszać z sodą.
Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, przesiać, dodać jajka, płynny tłuszcz z miodem, aromat i śmietanę.
Szybko zagnieść ciasto. (gdy ciasto jest zbyt suche dodać więcej śmietany)

KROK 2: Podzielić na cztery równe części, rozwałkować i upiec 4 blaty. Piec na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce w temp 180 stopni.
Krem.

Z proszku budyniowego, mąki i mleka ugotować budyń, szczelnie przykryć, ostudzić.
Masło i margarynę utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę, dodając stopniowo po łyżce zimnego budyniu. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny i aromatem cytrynowym.

KROK 3: Upieczone, zimne blaty ciasta skropić ponczem z herbaty cytrynowej.
1 blat posmarować połową kremu, drugi powidłami, na trzeci wyłożyć resztę kremu, wyrównać i przykryć czwartym blatem. Gotowe ciasto obciążyć deseczką i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin.

KROK 4: Następnie ciasto oblać polewą czekoladową lub rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i lukrem, schłodzić.