



Ciasto miodowo-kakaowe

Autor: Śnieżynka

Osób: 1

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Ciasto

Miód rozpuścić, ostudzić. Mąkę posiekać z masłem, dodać cukier puder, cukier waniliowy, jajka, miód, śmietanę i sodę. Wszystko razem dokładnie posiekać, podzielić na 2 części. Jedną część połączyć z przesianym kakao i zagnieść (2 kolory ciasta). Rozwałkować, ułożyć na dużej blaszce 23/37, włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na złoty kolor 4 placki.

Masa

Na gotujące się mleko ciągle mieszając wsypać kaszę manną i gotować przez 8-10 minut. Następnie przykryć i pozostawić do ostudzenia. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodając stopniowo zimną kaszkę. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, spirytusem i aromatem.

Upieczone i zimne blaty skropić ponczem, przełożyć 2 razy masą i jeden raz marmoladą. Obciążyć.

Po kilku godzinach oblać polewą i posypać startą na tarce nadziewaną czekoladą.

Ciasto:

- 4 szkl. mąki pszennej
- 20 dag miodu
- 20 dag masła Łaciate
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 15 dag cukru pudru
- 3-4 łyżki gęstej śmietany Łaciata 36%
- 1 łyżka kakao

Masa z kaszy manny:

- 3 szkl. mleka Łaciate
- 8 łyżek kaszy manny
- 25 dag masła Łaciate
- 15 dag cukru pudru
- Sok z cytryny
- Spirytus
- Aromat rumowy

Poncz:

- ½ szkl. przegotowanej wody
- 1 łyżka spirytusu
- 2 łyżeczki cukru

Dodatkowo:

- 40 dag marmolady
- Polewa czekoladowa
- 5 dag czekolady nadziewanej