



Ciasto miodowo -makowe

Autor: Aneta P

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Ciasto miodowe: Masło rozpuścić wraz z miodem i cukrem, przestudzić. Mąkę przesiać do miski, dodać sodę. Jajka zmiksować i dodać do suchych składników, dodać również mieszankę miodową. Ciasto zmiksować lub wyrobić ręcznie na jednolitą masę i podzielić na dwie części. Formę do pieczenia o wymiarach 25 cm x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć rozwałkowane ciasto. Piec 13 – 15 minut w temperaturze 175 stopni. Tak samo upiec druga część ciasta.

Krok 2

Ciasto z makiem: Obie mąki przesiać do miski, dodać mak i wymieszać. Białka oddzielić od żółtek. Białka wraz ze szczypta soli ubić na pianę. Następnie dodać cukier oraz dodawać po jednym żółtku cały czas miksując. Porcjami dodawać suche składniki i miksować mikserem na najniższych obrotach. Ciasto wyłożyć do formy o wymiarach 25 cm x 30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 20 – 25 minut w temperaturze 175 stopni.

Krok 3

Masa budyniowa: 500 ml mleka wraz z cukrem i cukrem waniliowym zagotować. W pozostałym mleku rozpuścić budynie i dodać do gotującego się mleka. Budyń przykryć folią i ostudzić. Masło zmiksować i dodać po łyżce budyniu tak aby powstał jednolity krem.

Krok 4

Składanie: W foremce ułożyć ciasto miodowo, następnie wyłożyć połowę kremu budyniowego. Przykryć ciastem z makiem. Ponownie wyłożyć krem budyniowy i przykryć ciastem miodowym.

Krok 5

Polewa: Czekoladę połamać na mniejsze kawałki i rozpuścić wraz z mlekiem. Przygotowana polewą polać ciasta, posypać podprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi. Ciasta schłodzić i przechowywać w lodówce. Najlepsze jest po 2 dniach.

Ciasto miodowe:

- 3 szk, mąka, ,
- 2 szt jajka, ,
- 150 g masło łaciate, ,
- 1/2 szk cukier, ,
- 3 łyżki miód, ,
- 1 i 1/2 łyżeczki soda,

Ciasto z makiem:

- 2/3 szk mąka,,
- 2 łyżki mąka ziemniaczana, ,
- 1/2 szk cukier, ,
- 4 szt jajka, ,
- 1/2 szk mak, ,
- sól 1 szczypta,

Krem budyniowy:

- 600 ml mleko łaciate, ,
- 200 g masło łaciate, ,
- 2 szt budyń waniliowy bez cukru, ,
- 5 łyżek cukier, ,
- 1 łyżeczka cukier waniliowy,

Polewa:

- 100 g czekolada gorzka, ,
- 5 - 6 łyżek mleko łaciate, ,
- płatki migdałowe do posypania,