



Miodowiec z kajmakiem

Autor: Ania

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Ciasto:

Z podanych składników zagniatamy ciasto, dzielimy na 3 części. Ciasto wykładamy do 3 foremek o wymiarach 38x22 cm. Na pieczemy 10 min w 180 stopniach, studzimy, po wystudzeniu nasączamy herbatą.

Krem kajmakowy:

Masło ucieramy, dodajemy 2/3 kajmaku, dodajemy kawę.

Masa śmietanowa

Cukier mieszamy z fixem, śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier. Pierwszy blat ciasta smarujemy masą kajmakową, przykładamy drugim plackiem, dociskamy. Drugi blat smarujemy powidłami, a następnie masą śmietanową. Przykładamy trzeci placek, smarujemy odłożonym kajmakiem, polewamy polewą, posypujemy obficie orzechami.

Ciasto

Ciasto miodowe:

- 3,5 szkl. mąki
- 1 kostka masła Łaciate
- 3/4 szkl. cukru
- 2 łyżeczki sody
- 3 łyżki miodu
- 2 jajka
- 2 łyżki śmietanki 36% Łaciata

Krem kajmakowy

- 200 g masła Łaciate
- 400 g masy kajmakowej
- 1 łyżeczka kawy mielonej

Masa śmietanowa

- 330 ml śmietanki 36% Łaciata
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 śmietan-fix
- powidła śliwkowe

Dodatkowo

- orzechy arachidowe do dekoracji
- polewa czekoladowa