



Miodownik z frużeliną żurawinową

Autor: Marta Raczyńska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Przygotowanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na trzy części.Każdą rozwałkować i wyłożyć do okrągłej formy.Pieczemy przez około 15-20 minut w 180 st. Mleko zagotowujemy dodajemy kaszę i gotujemy.Dodajemy cukier mąkę i aromat, studzimy. Do zimnej masy dodajemy partiami masło i miksujemy. Owoce żurawiny zalewamy niewielką ilością wody tak aby je przykryły i zagotowujemy.Gdy żurawina się rozgotuje dodajemy cukier i mąkę. Każdy placek smarujemy frużeliną żurawinową oraz masą , składamy. Wierzch polewamy rozpuszczoną czekoladą, ozdabiamy. Schładzamy kilka godzin w lodówce.

Wskazówki

Słodki miodownik warto przełamać kwaskowatym dżemem lub frużeliną.

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1/2 szklanki cukru
- 2 średnie jajka
- 200 g masła Mazurski Smak
- łyżeczka sody
- 2 łyżki miodu
- łyżeczka przyprawy korzennej

Krem:

- 4 szklanki mleka Łaciate 3,2%
- 8 łyżek kaszy manny
- 150 g masła Łaciate Mazurski Smak
- 1/2 szklanki pudru
- łyżka mąki ziemniaczanej
- kilka kropli aromatu do ciast

Frużelina:

- 200 g żurawiny
- 3 łyżki cukru
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- dodatkowo: 150 g czekolady białej
- 2 łyżki śmietanki 30% Łaciata