
Orzechowiec Beaty

Dodano: 2004-12-27 19:22:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 99491 razy.

Ciasto:

$\frac{1}{2}$ kg mąki (3 pełne szklanki)

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

20 dag margaryny lub masła

2 jajka

2 łyżki miodu

2 łyżeczki sody

2 łyżki mleka

Orzechy-włoskie:

$\frac{1}{2}$ kg orzechów (może być 40 dag)

10 dag cukru (5 łyżek)

10 - 12 dag masła

2 łyżki miodu.

Krem:

3 żółtka

$\frac{1}{2}$ litra mleka

7-8 łyżek cukru

2 łyżki mąki zwykłej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

kostka masła (20-25 dag).

Ciasto:

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto i podzielić na 2 części.

Jedną część upiec samą na dużej blasze (ok. 20-25 min) - aż złapie złoty kolor.

Na drugą część ciasta nałożyć orzechy smażyć one w maśle i miodzie i również ją upiec.

Orzechy:

Rozpuścić masło na dużej patelni, dodać orzechy, miód i cukier. Smażyć ciągle mieszając na złoty kolor.

Na drugą część ciasta nałożyć gorące orzechy (prosto z patelni) i piec ok. 20-25 min.

Krem:

Żółtka, cukier i mąkę wymieszać w $\frac{1}{2}$ szklanki mleka i wlać na gotujące mleko. Ugotować budyń. Ostudzony budyń utrzeć z kostką masła.

Przełożyć ciasto masą i zostawić do nasiąknięcia.

Smacznego.

Uwagi:

Przepis kilkakrotnie wypróbowany przeze mnie. Pomimo tak długiego opisu jest prosty w wykonaniu i

można go podzielić na 2 etapy:

-najpierw upiec 2 części ciasta,

-na drugi dzień zrobić krem.

Smażąc orzechy nie dopuścić do przypalenia (powodem jest miód).

Ciasta (2 części) są po upieczeniu dość twarde ale to tak ma być .

Po przełożeniu kremem i zawinięciu w sreberko; tak dojdzie do siebie, że palce lizać .

Nadesłał: Barbara <barberix@wp.pl>

to ciasto jest pycha mimo ze nie korzystałam z tego przepisu bo mam swój podobny mało pracy a ile pyszności palce lizac polecam

Nadesłał(a):krystyna 2005-11-12 14:11:41

super przepis bardzo dobre ciacho!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):Ewa <monika9213@wp.pl> 2005-12-26 13:12:44

ciasto w dupę niema opisu jakie te orzechy maja byc (mielone? pokrojone?)

bradzo zly opis na duga czesc ciasta takich zwrotow nalezy unikac by uniknac pogubienia sie w przepisach

Nadesłał(a):Zipp3R 2006-03-03 20:03:47

denerwują mnie podane w gramach składniki czy nie lepiej napisać ile szklanek albo ile łyżeczek

Nadesłał(a):kama 2006-04-12 22:04:28

Ciasto super!!! Dziękuję! a ty Kama kup sobie miarkę jak nie masz w domu to będziesz mieć dokładną ilość składników! Peace!!! :P

Nadesłał(a):parkour 2006-04-16 19:04:46

ciacho pycha! polecam przepis!

Nadesłał(a):olala 2007-07-09 20:07:21

super ciasto... a kto się nie zna na gramach nie nadaje się do robienia ciast i do tego trzeba wziąć korepetycje z matematyki... jak

macie jakieś fajne przepisy na tego typu ciasto proszę o przesyłanie przepisów przypalek@amorki.pl

Nadesłał(a):izunia16latek <przypalek@amorki.pl> 2008-09-30 13:09:15

Myślę że ciasto będzie super na pewno je spróbuję upiec

Nadesłał(a):RENCIA 2008-10-30 10:10:03

Ciasto super! Warto skorzystać z tego przepisu. Dla początkujących proponuję wyszukania sobie zamienników gramatury na szklanki lub

łyżki i zrobienia ściągę. Wtedy będzie mniej problemów.

Nadesłał(a):Michalina 2008-11-05 20:11:05

pyszne ciasto, polecam

Nadesłał(a):

ciasto z przepisu jest po prostu pyszne. Gorąco polecam. Uważajcie, aby nie przypalić orzechów.

Nadesłał(a):KasiaS 2008-11-22 21:11:32

upiekłam coś pysznego .

Nadesłał(a):anna <annabermacka1@wp.pl> 2008-12-23 18:12:47

a w jakiej blaszce robiliście kwadratowej czy można też w prostokątnej większej?

Nadesłał(a):edyta <edyta_50@vp.pl> 2009-01-02 10:01:49

Witam serdecznie

Nie do końca wiem jak zrobić krem ,ponieważ w składnikach kremu nie ma nic o budyniu ,ale w opisie pisze coś o ugotowaniu

budyniu Nietęsty jestem osoba ,króro nie umie impowizować w pieczeniu i prosiłabym o dokładne wyjaśnienie ,jaki budyn ,i w jakiej

ilosci mleka go gotować.Pozdrawiam

Nadesłał(a):Arlęta <arletawalkowiak@wp.pl> 2009-01-03 01:01:12

Mąka ziemniaczana + mleko tworzy budyni.Chodzi o ugotowanie masy budyniowej tylko gęstej.

Nadesłał(a):stolarski666 <stolarski666@wp.pl> 2009-01-03 14:01:19

DZIĘKUJE ZA BARDZO FAJNY I PROSTY PRZEPIS GDYBY PANI MIAŁA JESZCZE JAKIŚ FAJNY PRZEPIS NA CIASTO PROSZĘ O MEILA POZDRAWIAM

Nadesłał(a):BEATA <beatawiorek@interia.pl> 2009-03-06 13:03:13

Ciasto pyszne. Polecam. Piekę z tego przepisu, tylko 3 placki. Dolny placek smaruję dodatkowo powidłami (i kremem). Pyszne.

Nadesłał(a):Mk 2009-04-11 09:04:55

Proste, jasne i pyszne

Nadesłał(a):afrykanka 2009-05-05 21:05:01

Przepis prosty a ciacho - pycha!!

Nadesłał(a):Dora <dodzia_82@o2.pl> 2009-05-19 21:05:40

pani Basiu ciasto jest super, a zipp3r jak ciasto jest w dupę to je sobie tam wsadź ja tam wole zjeść czystą przyjemność

Nadesłał(a):zofia 2009-07-20 15:07:46

ja do masy budyniowej dodaję trochę rozpuszczonej kawy, masa jest o wiele smaczniejsza warto spróbować

Nadesłał(a):lusia <myszka11166@wp.pl> 2009-09-05 13:09:45

Ciacho pycha ja piekę do tego jeszcze ciasto biszkopt lub ciasto z wiórkami kokosowymi i do masy dodaję rodzynki:)Palce lizać a

ciacho znika nawet nie wiem kiedy:)

Nadesłał(a):marzena 2009-11-05 17:11:28

pycha

Nadesłał(a): 2009-12-21 18:12:07

ciasto przepyszne moja babcia robi podobne ale w tym jej jest o wiele więcej roboty. ciasto w sam raz na święta i nie tylko.

polecam.

Nadesłał(a):kasia <2kasia4> 2009-12-21 18:12:47

Ciasto doskonałe smakuje rodzinie i znajomym, palce lizać

Nadesłał(a):basia <nelc31@wp.pl> 2009-12-25 11:12:08

Przepyszne ciasto. polecam. wypróbowałam już kilkakrotnie

najlepsze po kilku dniach , czym starsze tym lepsze!!!!!!!

Nadesłał(a):lilka 2010-01-30 22:01:51

Ciasto jest świetne, każdy się zajada, do smaku, do masy można dodać kilka kropel olejku migdałowego a orzechy tłucze się wg

uznania, drobniejsze lub większe kawałki im więcej tym smaczniejsze i ciekawsze jest ciasto.

Nadesłał(a):Gocha :) 2010-02-02 22:02:41

ciasto po prostu wspaniałe!!!!!!tylko to teraz piekę, innego u mnie nie chcą!!!!!!!

Nadesłał(a):sonia11 <lilka1623@op.pl> 2010-03-11 17:03:46

pychota....nie powstało nawet do przesiąknięcia...było kruchutkie po godzinie....polecam

Nadesłał(a): 2010-03-17 13:03:19

ja piekę 3 placki, orzechy nie należy za długo smażyć , moja rodzinka bardzo lubi tego orzechowca

Nadesłał(a):ulka 2010-03-29 17:03:23

czy ciasto przekładamy raz czy na wierzch też masę
Nadesłał(a):anna 2010-03-31 12:03:28

Na wierz ciasta dajemy orzechy. pozdrawiam i życzę smacznego!
Nadesłał(a):jola 2010-04-01 17:04:12

jest pyszny chociaz nie dodałam budyniu
Nadesłał(a):ewcia <ewa_dudek@o2.pl> 2010-05-05 18:05:05

ciasto jrst okej
Nadesłał(a):marysia 2010-05-09 13:05:27

PALCE LIZAĆ !!!!!!!!!
Nadesłał(a):SIWA 2010-07-12 20:07:16

ciasto wyszło pyszne, tylko ta góra mi sie rozwała;/ miękka, slyszalam,ze orzechy daje sie na upieczone juz ciasto tlko musi byc cieple i orzechy musza byc dobrze podsmazone, ale nie wiem czy wtedy tez wyjdzie, ale ogolnie ciasto swietne
Nadesłał(a):izabela <iza161@op.pl> 2010-08-24 18:08:42

W przepisie brakuje mi informacji o tym, w jakiej temperaturze piec ciasto. U mnie tak jak u osoby, która wyraziła opinię powyżej góra też wyszła bardzo miękka, nie wyjęłam jej jeszcze z formy (właśnie piekę ciacho), ale jak widzę jaka jest miękka, to aż się boję ją ruszyć .
Poczekam aż wystygnie i zobaczę co z tym będzie.
Nadesłał(a):Iwona 2010-11-10 13:11:04

pani Beato a czy mozna dodac rozne rodzaje orzechow np laskowe i wloskie?
Nadesłał(a):justik85 <justys22c@wp.pl> 2010-12-21 22:12:09

Powinno byc 500g maki a nie 50!!! zepsulam cisto przez to i z tym kremem zly opis nie wyszedl mi krem... Bardzo zle opisany przepis nie polecam. Cisto super, ale musialam zmarnowac troche skladnikow zeby dojsc do etapu koncowego. Wesolych Swiat!
Nadesłał(a): 2010-12-22 22:12:42

Przepraszam, powyższy komentarz miał być do innego przepisu, a ten właściwie mi pomógł wyjść na prostą i cisto wyszło.
Dziękuję!

Nadesłał(a): 2010-12-22 22:12:39

To do którego przepisu miał być ten komentarz?
Nadesłał(a):MM <http://kuchnia.now.pl/kontakt.php> 2010-12-23 07:12:46

Ciacho jest rewelacyjne!
Nadesłał(a):Basia 2010-12-23 11:12:02

ciasto bardzo pycha mniem mniem)*pozdrawiam i smacznego:))))
Nadesłał(a):becia <beata0800@vp.pl> 2010-12-30 12:12:16

Ciasto jest rewelacyjne robię go już od dawna i zawsze na święta zaglądam do tego przepisu!!!wychodzi super wszyscy go uwielbiają ,i właśnie ten przepis Beaty jest najlepszy
POLECAM!!!!!!
Nadesłał(a):

Ja zamiast budyniu robię krem karpatkowy ;) jest szybciej i prościej. Ciasto znika zanim się obejrzę mniamek ;p
Nadesłał(a):jeeeej! 2011-08-03 18:08:02

Mnie nie wyszedł coś krem. Jest zbyt rzadki . Muszę chyba dodać jakąś galaretkę . Ale w smaku jest ok! !!!!!
Nadesłał(a):

Ciasto jest rewelacyjne !!! Łatwe w przygotowaniu,a smak niebiański !!! Mój ulubiony przepis :)
Nadesłał(a):ania <aniagabi97@poczta.onet.pl> 2012-04-05 21:04:18

Jak to ciasto złożyć .Na spód dać samo ciasto na to krem ,a potem ciasto z orzechami .Czy odwrotnie?
Nadesłał(a):Rena 2012-04-23 16:04:07

Ciasto rewelacja Polecam:)
Nadesłał(a):Aneta <bronka6@gazeta.pl> 2012-05-13 08:05:22

Ciasto jest świetne, co roku powtarzane przez mnie na święta, polecane innym i zjadane bardzo szybko przez wszystkich z rodziny. Z lenistwa piekę jeden większy placek który posypuję karmelizowanymi orzechami i po upieczeniu kroję go na pół w poprzek, tak że wychodzą mi dwie części jedna z orzechami a druga bez. Pozdrawiam świętecznie i dziękuję za przepis!!!
Nadesłał(a):Asia 2012-12-22 13:12:04

Pychchaaaa. Sama zrobiłam. To jedno z trzech ciast, które mi wychodzi. Polecam
Nadesłał(a):Ola 2015-12-23 22:05:54

Ciasto pyszne od ponad roku gości u mnie w kazda sobote
Nadesłał(a):sylwia 2014-02-17 16:02:08