MIODOWNIK

Dodano: 2008-12-16 16:57:49
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2270 razy.

Składniki ciasta:
500g mąki pszennej Castello
200g masła Pilos
2 jaja
200g cukru pudru
2 łyżki miodu Marlene
1 łyżka sody oczyszczonej Castello
Składniki masy:
250g orzechów włoskich
100g cukru
100g masła Pilos
2 łyżki miodu Marlene
Składniki kremu:
1 opak. budyniu śmietankowego Castello
150g cukru pudru
300g masła Pilos
Do przełożenia warstw:
konfitura z czarnej porzeczki Melangerie.

Przygotowanie:
Na stolnicy posiekaj składniki ciasta, zagnieć je, podziel na 3 części i włóż na 30 minut do lodówki. Jedną część rozwałkuj na blasze, upiecz w piekarniku w temperaturze 180°C. Zdejmij z blachy. Upiecz drugi placek - także zdejmij. Następnie rozwałkuj na blasze trzecią porcję ciasta. W rondlu rozpuść masło Pilos, dodaj miód Marlene, cukier puder i posiekane orzechy włoskie. Przez chwilę smaż składniki masy, po czym rozsmaruj na surowym placku i upiecz. Teraz przyrządź krem. Budyń śmietankowy Castello przygotuj według przepisu podanego na etykiecie, dodaj cukier puder, a następnie wystudź . Zimny budyń utrzyj z masłem Pilos. Dwa placki (te wcześniej upieczone) posmaruj konfiturą i kremem, ułóż jeden na drugim i przykryj plackiem z masą orzechową. Tak przygotowane ciasto przykryj folią i wstaw na 1-2 godziny do lodówki.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>