
MIODOWNIK

Dodano: 2008-12-16 16:57:49

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2160 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 smaź 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: <venus.wenus1@wp.pl>