

Ciasto miodowe z orzechami i kremem budyniowym



Autor: **jolao**

Przepisów: **109** Ocena: **954**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- mąka pszenna 1 szklanka
- cukier 1/2 szklanki
- miód płynny 2 łyżki
- masło 15 g
- jajko 1 sztuka
- proszek do pieczenia 1/4 łyżeczki
- Warstwa orzechowa:
- orzechy laskowe 150 g
- margaryna 1/4 kostki
- miód 1 łyżka
- cukier 1/4 szklanki
- Krem:
- mleko 330 ml
- budyń waniliowy 1 opakowanie (na 1/2 litra mleka)
- masło 1/2 kostki
- mielone orzechy laskowe 30 g
- cukier puder do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki ciasta zagniatamy i dzielimy na dwie części.

Cukier, margarynę i miód umieszczamy w rondlu, doprowadzamy do wrzenia i podgrzewamy jeszcze przez 3 minuty.

Następnie dodajemy pokrojone na 4 części orzechy i ponownie przez chwilę podgrzewamy.

Ciasto wykładamy do dwóch form o wymiarach 12x25 cm, na jedno z nich wykładamy przygotowane wcześniej orzechy.

Pieczemy ok. 20 minut w 180 stopniach. Studzimy.

Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu, jednak w mniejszej ilości mleka. Studzimy w

temperaturze pokojowej.

Miękkie masło ucieramy na puch, a następnie stopniowo dodajemy wystudzony budyń. Słodzimy do smaku cukrem pudrem i mieszamy z orzechami.

Krem wykładamy na ciasto bez orzechów i przykrywamy drugim plackiem. Schładzamy w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: