

Ciasto „orzeszek”.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **165** Ocena: **2156**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 drogie



Składniki:

- Ciasto:
- 25 dag masła lub margaryny
- 2 jajka
- 50 dag mąki tortowej
- 1 kopiasta łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka cukru
- 5 łyżek miodu prawdziwego
- Karmel:
- 1 szklanka orzechów włoskich drobno pokrojonych
- 5 łyżek cukru
- 3 łyżki miodu prawdziwego
- 10 dag masła lub margaryny
- Krem:
- 2 szklanki mleka
- 25 dag masła lub margaryny
- 2 budynie waniliowe (bez cukru i na pół litra mleka każdy)
- 2 łyżki cukru cukru pudru
- Dodatkowo:
- puszka masy kajmakowej (40 dag)
- mąka pszenna do posypania stolnicy

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Dzielimy je na dwie równe części.
- 2 Karmel: Wszystkie składniki na karmel przekładamy do garnka, zagotowujemy cały czas mieszając. Następnie lekko studzimy. Karmel powinien być ciepły, ale nie gorący.
- 3 Do pieczenia: Każdą część ciasta osobno wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i wykładamy do blaszek wyłożonych papierem do pieczenia o wymiarach około 35 cm x 24 cm, nakłuwamy je widelcem. Na jedne ciasto wykładamy równomiernie ciepły karmel.
- 4 Pieczenie: Ciasta pieczemy około 20 minut w temperaturze 180 stopni do zrumienienia. Upieczone dokładnie studzimy.
- 5 Krem: W połowie mleka rozpuszczamy budynie, pozostałe mleko zagotowujemy. Do gotującego wlewamy te rozpuszczone i gotujemy do zgęstnienia cały czas mieszając. Ugotowany budyń

dokładnie studzimy. Masło lub margaryn ucieramy z cukrem pudrem na puszystość, następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i dokładnie ucieramy.

- 6 Przekładanie: Na placek bez karmelu rozsmarowujemy krem budyniowy, na krem budyniowy rozsmarowujemy kajmak, a na kajmak kładziemy placek z orzechami.
- 7 Podanie: Tak wykonane ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Gotowe ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.

Rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Błaszka o wymiarach około 35 cm x 24 cm.

Budynie bez cukru i na pół litra mleka każdy.

Ciasto można pokroić na około 30 kawałków.

Twoje notatki do przepisu: