

Miodownik



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **619** Ocena: **9088**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- -100 g.masła albo margaryny -100 g.miodu -3 jajka
- -150 g. cukru -600 g. mąki -1,5 łyżeczki sody
- -1/2 łyżeczki cynamonu -1 łyżka przypraw do piernika
- **DO POSMAROWANIA:**
- -powidła węgierkowe -280 g. -4 łyżki nutelli
- **MASA ORZECHOWA:**
- -100 g.masła -100 g. cukru pudru
- -1 łyżka miodu -100 g.mielonych orzechów
- **MASA GRYSIKOWA:**
- -250 ml. mleka -2 czubate łyżki grysiku
- -70 g. cukru -1 masła-2 łyżki soku z cytryny
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**
- -6 łyżek cukru -2 łyżki kakao -ok.4 łyżki wody
- -50 g.masła -50 g. gorzkiej czekolady
- **ESY-FLORESY:**
- -1 biała czekolada-100 g. -25 g. masła -1 łyżka mleka
- **DO POSYPANIA:** -kokos

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Masło z miodem, rozpuścić i ostudzić. Jajka ubić z cukrem. Przesiać do jajek, mąkę,sodę i przyprawy. Mieszać łopatką dolewając masło z miodem.Ciasto zagnieść, podzielić na dwie części.



- 2 Każdą część rozwałkować na 2 blaszki (30x40), z papierem do pieczenia. Każdą piec w 175*, ok 10-12 min.



- 3 Zaraz po upieczeniu, wyłożyć na deskę i pokroić na 4 równe pasy-po szerokości. Z dwóch blach, będzie 8 pasów



- 4 masa orzechowa-Masło z cukrem i miodem, zmiksować. Dodać orzechy, wymieszać i podzielić

na 2 części.

masa grysikowa-Na mleku, ugotować grysik. Odstawić, dodać cukier, wymiesza i ostudzić.Masło zmiksować, dodając po łyżce grysiku, na koniec dodać sok z cytryny. Podzielić na 4 części.

przełożenie:

Dwa pasy ciasta 1 i 2, posmarować powidłami.To będą spody dwóch miodowników.

Kolejne dwa 3 i 4 ,posmarować, masą orzechową.

Ułożyć każdy,odwracając masą w stronę powideł.

Resztę powideł wyłożyć na dwie góry, tych przełożonych pasów.

Posmarować 5 i 6 pas, po 1/4 masy grysikowej.

Odwrócić każdy w stronę powideł, tych przełożonych pasów.

Góry posmarować po 2 łyżki nutelli.

Ostatnie pasy 7 i 8 posmarować resztą kremu grysikowego.

Przyłożyć kremem w stronę nutelli.



- 5 Każdy miodownik, zafoliować i zostawić w kuchni.(muszą zmięknąć)



- 6 polewa-Wymieszać cukier z kakao i wodą na gęstą papkę.Wstawić miseczkę nad parą i mieszać do rozpuszczenia cukru. Dodać masło i czekoladę w kostkach.Mieszać do rozpuszczenia. Ciepłą posmarować dwa miodowniki.



- 7 Białą czekoladę rozpuścić wraz z mlekiem i masłem nad parą. Polać pasami po miodownikach. Zaraz końcem łyżeczki, poprzeciągać w prawo i lewo, tworząc wzorek. Wokół posypać kokosem i schłodzić.



- 8 Kroić w 1,5 cm. plastry.



Twoje notatki do przepisu: