

Miodowy orzechowiec z masą grysikową-rozplywa się w ustach



Autor: **smaki-katrin**

Przepisów: **250** Ocena: **11210**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- przepis na dużą blaszkę ok 25x33cm
- CIASTO NA MIODOWE SPODY -3 szklanki mąki pszennej tortowej (szklanka 250ml) -4 całe jajka
- -3/4 szklanki cukru -5 łyżek miodu
- -2 łyżeczki sody-płaskie -125 g margaryny lub masła (zimnego z lodówki)
- MASA GRYSIKOWA -1 l mleka -0,5 szkl cukru
- -10 łyżek kaszy manny -250g masła lub margaryny
- ORZECHY -około 30-40 dag orzechów włoskich drobniutko posiekanych -4 łyżki miodu
- -75g masła lub margaryny -4 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Dno blaszki wykładamy papierem do pieczenia.

Do miski dajemy wszystkie składniki na spody miodowe i zagniatamy ciasto. Dzielimy je na 3 równe części. Ciasto wstawiamy na około 15 minut do lodówki.



2 ORZECHY

Orzechy włoskie drobno siekamy.

Do garnka dajemy masło lub margarynę, cukier puder i miód i wszystko rozpuszczamy, dodajemy orzechy i wszystko dokładnie mieszamy. Ściągamy z ognia.



3 SPODY

Pierwszą część ciasta wałkujemy i wykładamy nią blaszkę, pieczemy około 10-15 minut w temp 180 stopni (na lekko złoty kolor). Ściągamy delikatnie z papieru np za pomocą tektury i tak samo pieczemy drugi spód.

Trzecia część ciasta wałkujemy i wykładamy nią dno blaszki i pokrywamy orzechami. Tą część pieczemy około 15-20 minut.

Studzimy i dopiero wtedy delikatnie ściągamy z papieru.



4 KREM

Z 1 lita mleka odlewamy około 1 szklankę, resztę zagotowujemy z 0,5 szklanki cukru. W 1 szklance mleka mieszamy 10 łyżek kaszy manny, wylewamy na gotujące się mleko i gotujemy do lekkiego zgęstnienia wciąż mieszając-najlepiej trzepaczką-by nie robiły się grudki. Kaszę manną studzimy. Kasza manna ma być lekko lejąca, po wystudzeniu zgęstnieje.



- 5 Masło lub margarynę w temp pokojowej miksujemy chwilę, następnie dodajemy stopniowo ostudzoną kaszę manną.



- 6 Kremem przekładamy spody, spód z orzechami ma być na samej górze :)



- 7 ciasto wstawiamy na noc do lodówki.
Na drugi dzień idealnie się kroi :)



Twoje notatki do przepisu: