Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Miodownik z kremem budyniowym

Ala snickers

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 3 szkl.
- masło, 25 dag
- cukier, 3 szkl.
- jajka, 2 szt.
- miód, 2 łyżk.
- soda oczyszczona, 2 łyżecz.
- orzechy włoskie, 25 dag
- mleko, 3 szkl.
- budyń śmietankowy, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto.3 szklanki mąki pszennej 2/3 szklanki cukru 15 dag masła 2 jajka 2 łyżki miodu 2 łyżeczki sody oczyszczonej.Połowę przełożyć do wyścielonej papierem do pieczenia formy (25 cm x 40 cm), wyrównać powierzchnię. Piec ok. 10 min w 180°C, wystudzić, wyjąć z formy. W tej samej formie rozłożyć resztę surowego ciasta. Przygotować masę orzechową.Masa orzechowa: 25 dag orzechów włoskich 7-8 dag masła 5 łyżek cukru2 łyżki miodu. Masło z cukrem i miodem podgrzewać, ciągle mieszając, aż oba składniki się rozpuszczą. Dodać posiekane orzechy, wymieszać i rozsmarować na surowym cieście. Piec ok. 10 min w 180°C. Zrobić krem budyniowy.Krem budyniowy: 3 szklanki mleka cukier (3/4 szklanki lub mniej - według uznania) 25 dag masła 2 opakowania budyniu śmietankowego Dwa opakowania budyniu ugotować w 3 szklankach mleka, ewentualnie dosładzając go cukrem. Masło utrzeć na puch i, nadal ucierając, dodawać partiami zimny budyń (uwaga: krem nie może się zwarzyć!). Na upieczonym i wystudzonym blacie ciasta rozsmarować krem budyniowy. Przykryć go upieczonym i wystudzonym ciastem z masą orzechową.