

Korzenny warstwowiec

Aromatyczne ciasto z miodem i orzechami

ok. 20 porcji



trudny



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

6 szt. jajek
50 g cukru
50 g miodu (płynnego)
70 g mąki
1 łyżeczka Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
150 g orzechów laskowych lub włoskich (mielonych)

Masa:

2 opak. Budyńiu smak toffi Dr. Oetkera
120 g cukru
700 ml mleka
200 g masła
2 łyżki wódki
4 - 5 kropli Aromatu śmietankowego Dr. Oetkera
50 g orzechów laskowych lub włoskich (mielonych)

Poncz:

1 szkl. wody przegotowanej, zimnej
1 szt. cytryny (sok z 1 cytryny)
2 łyżki cukru

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
30 g borówek amerykańskich
4 - 5 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno, zmiksować z cukrem, połączyć z żółtkami i miodem. Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz przyprawę korzenną i orzechy. Ciasto delikatnie wymieszać. Masę podzielić na dwie części. Ciasto wyłożyć na blaszkę o wymiarach 35 x 35 cm wyłożoną papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Z drugą częścią ciasta postąpić tak samo. Po upieczeniu biszkopt natychmiast zdjąć z blachy, oderwać papier. Każdy blat ciasta pokroić na 3 paski, nasączyć ponczem.

3 Masa:

Budyń ugotować z cukrem, przelać do szklanej salaterki, wierzch posypać cukrem pudrem, aby zapobiec powstaniu skórki. Masło zmiksować na puszystą masę, dodawać po łyżce zimnego budyńiu. Wymieszać z wódką, aromatem i orzechami.



4 Dekorowanie:

Paski ciasta przełożyć kremem. Lukier rozpuścić w kąpielii wodnej i połąć ciasto.
Udekorować borówkami i listkami mięty.

