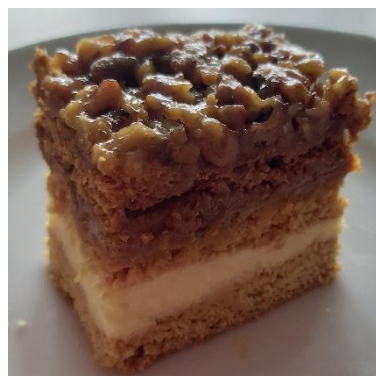


Ciasto Snikers

Smaczny przekładaniec miodowy, z orzechami i masą kajmakową oraz budyniową. Wygląda bardzo efektownie i smakuje wyśmienicie.

Składniki na ciasto:

- 600g mąki pszennej
- pół szklanki cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 3 jajka
- 200g margaryny
- 2 łyżki mleka
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżeczki sody



Pomada orzechowa:

- 150g orzechów- można użyć więcej (użyłam orzechów włoskich i laskowych)
- 80g margaryny
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki miodu

Dodatkowo:

- 1 puszka masy kajmakowej
- 1 duży budyń waniliowy lub śmietankowy, bez cukru (65g)
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/4 szklanki cukru
- 700 ml mleka
- 100 g miękkiego masła

POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, BLACHA DO PIECZENIA, GARNEK, MIKSER, DZIADEK DO ORZECHÓW, MIARKI DO PŁYNÓW ORAZ SYPKICH PRODUKTÓW I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Przygotowanie:

1. Mąkę z sodą przesiewamy i dodajemy margarynę oraz resztę składników. Zagniatamy gładkie ciasto i dzielimy je na trzy równe części. Można skorzystać z miksera dobierając hak do wyrabiania ciasta.
2. Możemy piec ciasto, trzy razy w tej samej foremce, przekładając je za każdym razem z papierem do pieczenia.
3. Następnie przygotowujemy pomadę orzechową: w garnuszku rozpuszczamy margarynę z cukrem i miodem, dodajemy posiekane orzechy i chwilę gotujemy do momentu rozpuszczenia się cukru. Całość odstawiamy do przestudzenia a następnie wykładamy na jeden blat ciasta.
4. Dwa blaty bez pomady pieczemy na złoty kolor przez około 10-12 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C. Natomiast blat z polewą orzechową pieczemy około 13-15 minut, w takiej samej temperaturze. Następnie ciasta wyjmujemy i studzimy.
5. Przygotowujemy masę budyniową: 500ml mleka zagotowujemy z dodatkiem cukru, w pozostałym mleku rozprowadzamy proszek budyniowy oraz mąki. Do gotującego się mleka wlewamy mieszankę budyniową i cały czas mieszamy, aż budyń będzie miał gładką konsystencję. Gotujemy przez około 2 minuty, aż zacznie bulgotać. Następnie odstawiamy z ognia i studzimy, często mieszając aby nie zrobił się kożuch.
6. Ostudzony budyń ubijamy chwilę mikserem, a następnie dodajemy po łyżce miękkiego masła. Cały czas ubijamy aż dodamy całe masło i powstanie puszysta masa. Masę budyniową wykładamy równomiernie na pierwszy blat ciasta.
7. Masę przykrywamy drugim blatem ciasta, który smarujemy masą kajmakową z puszki. Dobrze jest puszkę z kajmakiem wcześniej podgrzać umieszczając ją na kilkanaście minut w garnuszku z gorącą wodą, wówczas krem lepiej będzie się rozsmarowywał.

8. Całość przykrywamy ostatnim blatem, z orzechami i delikatnie dociskamy.
9. Ciasto wkładamy na całą noc do lodówki aby wszystkie smaki się połączyły.



*** SMACZNEGO ***