

Miodowiec

Składniki:

Ciasto:

40 dag mąki pszennej
30 dag mąki krupczatki
2 łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżeczka przyprawy do piernika
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki mielonego imbiru
20 dag masła
3 jajka
8 łyżek płynnego miodu
100 ml śmietany 30%

Krem budyniowy:

½ litra mleka
1 budyń waniliowy
1 łyżka mąki krupczatki
1 łyżka mąki ziemniaczanej
20 dag masła
4 łyżki cukru pudru
2 łyżki soku z cytryny

Dodatkowo:

30 dag dżemu z czarnej porzeczki (1 średni słoik)
kolorowe cukierki do dekoracji

Polewa czekoladowa:

10 dag gorzkiej czekolady (1 tabliczka)
ok. 10 łyżek śmietany 30%

Sposób wykonania:

Do miski przesypać mąkę pszenną, mąkę krupczatkę, sodę oczyszczoną, przyprawę do piernika, cynamon i mielony imbir. Wszystko razem wymieszać łyżką. Dodać masło, jajka, płynny miód i śmietanę. Razem posiekać nożem, wymieszać i zagnieść ciasto. Podzielić na 4 części, zrobić kule, owinąć w aluminiową folię i włożyć do lodówki na około 60 minut. Następnie każdą część ciasta rozłożyć w prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 10 minut w temperaturze 180 °C. Każdą część ciasta upiec osobno i ostudzić. Uwaga: gorące placki łamią się, trzeba je delikatnie wyciągnąć z formy razem z papierem do pieczenia, gdy trochę ostygną.

Jedną szklankę mleka wlać do garnka i zagotować. Do pozostałego mleka dodać budyń waniliowy w proszku, mąkę krupczatkę i mąkę ziemniaczaną. Wszystko razem wymieszać i wlać do gotującego się mleka. Ugotować budyń i ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę z cukrem pudrem, dalej ucierając dodawać ostudzony budyń i sok z cytryny.

Na jedną część ciasta wyłożyć połowę kremu budyniowego, przykryć drugą częścią ciasta,

posmarować dżemem z czarnej porzeczki, przykryć trzecią częścią ciasta, wyłożyć pozostały krem budyniowy i przykryć czwartą częścią ciasta. Lekko docisnąć.

Gorzka czekoladę połamać i przełożyć do rondelka. Wlać śmietanę i mieszać, aż składniki się połączą. Gdy polewa trochę ostygnie polać nią ciasto i udekorować kolorowymi cukierkami. Po zastygnięciu polewy ciasto przykryć aluminiową folią i włożyć do lodówki na około 2-3 dni.