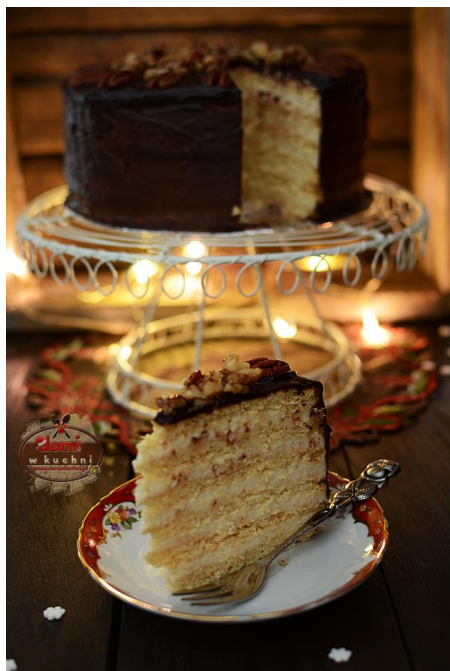


MIODOWNIK



Ciasto:

3 szklanki mąki krupczatki lub tortowej (ok. 500g)
1/2 szklanki cukru kryształu białego (ok. 115g)
3 czubate łyżki miodu płynnego
ok. 120g miękkiego masła (82-83% tł.)
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 jaja (ogrzone do temp. pokojowej)

Krem:

800ml mleka
8 pełnych łyżek kaszy manny (nie czubatych)
1/2 szklanki cukru kryształu + 1 łyżka
kilka kropelek aromatu migdałowego
200g masła, miękkiego, w temperaturze pokojowej

Polewa:

8 łyżek kwaśnej śmietany
8 łyżek cukru kryształu
40 g masła
2 łyżki gorzkiego kakao
orzechy włoskie do posypania wierzchu ciasta

Ciasto: W misce umieścić wszystkie składniki razem i posiekać ostrym nożem, po czym zagnieść miękkie, jednolite ciasto. podzielić je na 5 równych części*.

Nagrząć piekarnik do 170 stopni. Tortownicę 22 cm śr. wyłożyć papierem do pieczenia. Na spodzie tortownicy rozgnieść porcję ciasta - powinno być równa i cienka, można pomóc sobie małym wałkiem. Ciasto ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika - piec 10-15 minut aż do zarumienienia. Upieczony blat od razu wyjąć z piekarnika i z tortownicy i bardzo ostrożnie przełożyć na kratkę do pieczenia - UWAGA! Gorące blaty są delikatne i bardzo krucho. Upiec w ten sam sposób pozostałe blaty i ostudzić.

Krem: Do rondla wlać 500ml mleka, resztę mleka wlać do szklanki. Do garnuszka dodać cukier, olejek i zacząć podgrzewać, aż mleko będzie wrzeć. Kiedy mleko w garnuszku się podgrzewa, do mleka w szklance wsypać całą kaszę mannę i wymieszać. Kiedy mleko w garnuszku się zagotuje, cały czas energicznie mieszając, wlewać rozrobioną kaszę i podgrzewać całość do 10 minut, aż masa zgęstnieje, a kasza napęcznieje i powstanie gęsty krem, garnek zestawić z ognia, zostawić by ostygł do temperatury pokojowej**.

Kiedy krem ostygnie dodać pokrojone w kawałki masło, całość ubić mikserem do momentu, aż powstanie puszysty krem.

Złożenie ciasta: Tortownicę, w której piekły się blaty wyczyścić i znów wyłożyć na spodzie papierem do pieczenia, boki również obłożyć od środka papierem lub folią spożywczą. Krem podzielić na równe części (o 1 mniej, niż ilość blatów).

Włożyć do tortownicy pierwszy blat, wyłożyć jedną część kremu, powtarzać czynność do położenia ostatniego blatu na wierzchu. Wstawić ciasto do lodówki na 1-2 godziny.

Polewa: W rondelku podgrzać masło ze śmietaną i dodać resztę składników. Gotować całość na małym ogniu, około 10 minut, aż masa będzie gęsta i jednolita, lekko przestudzić.

Wyjąć ciasto z lodówki i wyjąć z tortownicy, odwinąć ze wszystkich folii i przełożyć na talerz lub paterę. Polać ciasto z wierzchu polewą czekoladową, posypać posiekanymi orzechami włoskimi i wstawić jeszcze na przynajmniej godzinę - dwie (lub do momentu podania) do lodówki. **Ciasto najlepsze jest na 2-3 dzień od przygotowania.**

Moje uwagi:

*jeśli mamy tortownicę 20cm, to dzielimy ciasto na 6 części.

* jeśli mamy tortownicę 24 cm to dzielimy ciasto na 4 części.

**aby na wierzchu nie zrobiła się zeschnięta warstwa, należy przykryć całość folią spożywczą, tak, by dotykała kremu.