



Ciasto baskijskie

przepisy.pl

 30 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- jajko
- 3 żółtka
- 150 g cukru pudru
- 300 g mąki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 15 g proszku do pieczenia
- 200 g masła pokrojonego w kostkę
- 50 ml ouzo
- 8 żółtek
- 250 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego z prawdziwą wanilią
- 125 g przesianej mąki
- 1 litr mleka
- 2 łyżki zmielonych migdałów
- 25 g masła pokrojonego na kawałeczki
- olej z pestek winogron i mąka do foremki
- 1 żółtko do posmarowania ciasta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jest słodkie i delikatne, świetnie smakuje podane z lodami waniliowymi. Kto lubi, może ożywić smak, układając na cieście sezonowe owoce lub podając je z kwaśnym sosem malinowym lub truskawkowym.
- 2.
3. Wymieszaj 4 pierwsze składniki ciasta, dodaj pozostałe i utrzyj mikserem - powinno powstać mięciutkie ciasto, które nie klei się do ręki. Jeśli jest za rzadkie, dodaj więcej mąki. Ulep kulę z ciasta, zawiń ją w folie i włóż na noc do zamrażalnika. Przygotuj krem: utrzyj żółtka z cukrem pudrem i waniliowym. Połącz z mąką. Zagotuj mleko, połowę wlej do masy i utrzyj. Wymieszaj z migdałami. Ponownie zagotuj pozostałe mleko, wlej przygotowany krem, gotuj, mieszając, aż masa zacznie gęstnieć, odchodzić od ścianek rondla i zrobią się na niej bąble. Cały czas energicznie mieszaj trzepaczką. Krem przełóż do płaskiego naczynia, posyp masłem, wymieszaj i przykryj przezroczystą folią kuchenną. Formę na ciasto wysmaruj olejem i wysyp mąką. Ciasto wyjmij z zamrażalnika, połowę rozwałkuj do grubości 3 mm i przełóż do foremki. Na cieście ułóż przestudzony krem, przykryj drugim rozwałkowanym kawałkiem ciasta. Spód ciasta sklej z wierzchem, nadmiar ciasta odetnij. Posmaruj żółtkiem roztrzepanym z odrobiną wody, piecz 40 minut w temp 160 stopni z termoobiegiem lub 180 stopni bez termoobiegu. Ciasto wyjmij, gdy będzie rumiane.

4.