



przepisy.pl

Orzechowy przekładaniec kresowy



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mleko - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 750 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- orzechy włoskie - 20 dekagramów

polewa

- śmietana 18% - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- kakao - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.
2. Podzielić na 3 części, rozwałkować i upiec trzy rumiane placki (piec każdy 15 minut, temp. 180 st. C, blaszka ok. 30x20cm)
3. Orzechy rozdrobnić, uprażyć na patelni.
4. Budynie ugotować z cukrem na mleku.
5. Do gorącego budyniu dodać 10 dag Kasi i wymieszać.
6. Połowę gorącego budyniu wyłożyć na upieczonym i wystudzonym placku.
7. Posypać orzechami.
8. Przykryć drugim plackiem.
9. Wyłożyć resztę budyniu, orzechy i przykryć ostatnim plackiem.
10. Wystudzić. Przed nałożeniem budyniu można każdy placek posmarować cienką warstwą dżemu porzeczkowego lub śliwkowego.
11. Śmietanę wymieszać z cukrem i kakao, zagotować ciągle mieszając.
12. Posmarować na cieście, posypać zmielonymi orzechami lub wiórkami kokosowymi. Najlepiej smakuje następnego dnia.