

Miodownik wielkanocny



Składniki

Opis wykonania

Ciasto:

700 g mąki
100 g miodu
150 g cukru pudru
2 żółtka + 1 całe jajko
200 g masła
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
1/2 łyżeczki proszku do
pieczenia
200 ml śmietany 18%

Masa:

500 ml mleka
4 łyżki kaszy manny
100 g masła
2 łyżki cukru pudru
1 opakowanie cukru
waniliowego

Dodatkowo:

100 g orzechów włoskich
2 łyżki miodu
150 g masła
Powidła śliwkowe lub
brzoskwiniowe do
przekładania blatów

Miodownik to klasyka wypieków, więc nie może go zabraknąć na świątecznym stole. Tak jak z wieloma tradycyjnymi przepisami każdy ma swój sposób przygotowania. W mojej wersji kilka warstw ciasta miodowego przekładane jest masą z kaszy manny i własnej roboty powidłami - najlepiej śliwkowymi. Ciasto możesz przygotować z wyprzedzeniem, nawet tydzień wcześniej, bo z każdym dniem jego warstwy się przegryzają i zyskują na smaku.



Zacznij od wsypania mąki do miski, następnie dodaj cukier i sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i zimne masło pokrojone w kostkę. To wszystko posiekaj nożem aż powstanie kruszonka. Do kruszonki dodaj miód, żółtka, jajko i śmietanę, a następnie wymieszaj wszystko do uzyskania jednolitego i gładkiego ciasta. Formę (ok. 30 na 40 cm) wyłóż pergaminem.



Ciasto podziel na cztery części, a następnie każdą z nich rozwałkuj na grubość około 0,5 cm i piecz po kolei w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około 8-10 minut.

Teraz czas na masę. Mleko zagotuj z dodatkiem cukru, cukru waniliowego i masła. Zdejmij z ognia, wsyp kaszę manną i cały czas energicznie mieszaj. Jeszcze chwilę całość gotuj, do osiągnięcia konsystencji budyniu. Odstaw do przestygnięcia. Pierwszą porcję ciasta ułóż w formie. Na nim rozsmaruj połowę masy z kaszy manny, następnie połóż drugi blat i rozsmaruj powidła. Ułóż kolejny blat ciasta, posmaruj resztą masy z kaszy

