

Ciasto ponczowe



Autor: **ilia**

Przepisów: **50** Ocena: **684**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- mąka, 4 1/2 szkl.
- margaryna, 1 1/2 kostki
- cukier kryształ, 1 1/3 szkl.
- jajka całe, 3 szt.
- żółtka, 3 szt.
- kwaśna śmietana, 3 łyżki
- proszek do pieczenia, 4 płaskie łyżeczki
- Masa ponczowa:
- bardzo mocna kawa, 2 kieliszki
- sok z czarnej porzeczki (z kartonu, nie syrop), 1 1/2 szkl.
- wódka, 2-3 kieliszki
- pokrojone orzechy, 1 szkl.
- rodzynki, 1/2 szkl.
- Masa orzechowa:
- mleko, 1/2 szkl.
- cukier, 1/3 szkl.
- zmielone orzechy, 100 g
- masło, 200 g
- Polewa:
- masło, 1/2 kostki
- woda, 3 łyżki
- cukier kr., 1/2 szkl.
- kakao, 3 łyżki
- kwaśna marmolada, 1 słoik

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej kolejności zajmujemy się ciastem. Łączymy wszystkie składniki ciasta, chwilę miksujemy, aż zrobi się nam jednolita masa (dosyć rzadka, ciasto wygląda nieco jak ucierane). Ciasto rozsmarowujemy w miarę cienko na jednej blaszce i grubo w drugiej (ta cienka warstwa powinna być w większej blaszce). Oba placki pieczemy w temp. 180 st. C aż się zarumienią i przed wyciągnięciem z piekarnika sprawdzamy patyczkiem czy na pewno jest upieczone.
- 2 Teraz możemy zająć się masą orzechową. W rondelku gotujemy mleko z cukrem (wg proporcji podanych wyżej), kiedy cukier się rozpuści dodajemy orzechy i cały czas mieszając doprowadzamy do wrzenia. Zdejmujemy z ognia i zostawiamy do wystygnięcia.

- 3 Kiedy placki się upieką cieńszy placek studzimy, a grubszy kruszymy całkowicie na pył. Do skruszonego ciasta dodajemy pozostałe składniki masy ponczowej i łączymy lekko wyrabiając.
- 4 Wracamy do masy orzechowej. Orzechy pewnie się już wystudziły (muszą być całkiem zimne), więc łączymy je z masłem i wyrabiamy na jednolitą masę.
- 5 Teraz polewa. Masło roztapiamy z cukrem, cały czas mieszając dodajemy wodę i kakao, mieszamy i doprowadzamy do wrzenia, chwilę gotujemy i zostawiamy do ostygnięcia.
- 6 Możemy zająć się przekładaniem ciasta. Na cienki placek wykładamy warstwę marmolady, na to kładziemy masę ponczową, następnie masę orzechową i jeśli polewa jest już przestudzona wykładamy polewę (ważne, żeby nie była za ciepła, bo wtedy masa orzechowa, która jest na maśle zacznie się topić, ani za zimna, bo ciężko będzie ją rozsmarować, najlepiej spróbować wyłożyć trochę i zobaczyć czy już jest dobra). Ciasto ozdabiamy wg uznania i odkładamy do lodówki, najlepsze jest na następny dzień. Smacznego! :) Kwiecień 2010r.

Twoje notatki do przepisu: