

Miodowe ciasto z makiem i musem brzoskwiowym



Autor: **Wanessa**
Przepisów: **78** Ocena: **493**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto:
- mąka pszenna 1 szkl
- żółtko 1 szt
- masło 5 dag
- miód 2 łyżki
- cukier puder 5 dag
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- śmietana gęsta 2-3 łyżki
- mus brzoskwiowy
- brzoskwinie w puszcze 1 puszka
- galaretka brzoskwiowa 1 szt
- żelatyna 2 łyżeczki
- pozostałe składniki:
- masa makowa 1 puszka
- Skórka pomarańczowa kandyzowana 2 łyżki
- orzechy włoskie 1/2 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać żółtko, miód, śmietanę.
Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.
Następnie rozwałkować i ułożyć w wyłożonej papierem do pieczenia blaszce 25/25 cm.
- 2 Gotową masę makową wymieszać ze skórką pomarańczową i połową orzechów, wyłożyć na ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 45-50 minut.
- 3 Galaretkę razem z żelatyną rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Brzoskwinie razem z syropem zmiksować, połączyć z galaretką, przestudzić.
Lekko tężejący mus wyłożyć na zimne, upieczone ciasto z makiem, odłożyć do lodówki.
Pozostałe posiekane orzechy delikatnie zrumienić na suchej patelni, ostudzić, posypać ciasto.
- 4 Ciasto pokroić gdy mus dokładnie stężeje.

Twoje notatki do przepisu: