

Placek orzechowy na wafli



Autor: **tolerancja**
Przepisów: 74 Ocena: 2248

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- skł. na ciasto:
- 30 dkg orzechów włoskich drobno mielonych
- 25 dkg cukru kryształu
- 2 łyżki miodu prawdziwego(może być sztuczny)
- 2 łyżki mąki
- 7 białek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- skł. na krem budyniowy:
- 1 budyń śmietankowy
- 3 łyżki mąki
- 3 żółtka
- 6 łyżek cukru kryształu
- 2 szkl mleka
- 1 kostka masła
- Dodatkowo potrzebne są:
- 2 galaretki(czerwona i zielona)
- 1 duża paczka podłużnych biszkoptów
- 2 płaty wafli
- 2 gorzkie czekolady i 6 łyżek mleka -na polewę
- ozdoby

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw rozpuszczamy obydwie galaretki w połowie ilości wody niż na opakowaniu(każda osobno)
- 2 Ciasto:ubijamy mikserem białka na sztywną pianę dodajemy cukier ,orzechy i delikatnie mieszamy łyżką dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem , miód i cukier waniliowyłączymy wszystkie składniki.Dużą blaszkę wykładamy papierem do pieczenia smarujemy tłuszczem i dajemy na spód jeden płat wafli , wykładamy na niego ciasto i pieczemy w 180 stopni przez ok 30-35 minut aż zrobi się brązowe
- 3 krem budyniowy:zagotować szkl mleka z cukrem w drugiej szkl rozpuścić budyń , żółtka i mąkę.Gdy mleko zacznie się gotować włączyć rozpuszczone składniki i mieszać na małym ogniu aż zrobi się gęsty budyń.Dać w chłodne miejsce żeby wystygł.Utrzymać kostkę masła dodać zimny

budyń i połączyć na puszysta masę.

- 4 składanie ciasta od dołu: ciasto orzechowe (waflem od spodu)na to połowę kremu następnie układamy wzdłuż biszopty,pomiedzy nie dajemy na przemian zastygnieta galaretkę pokrojona w podłużne paski,następnie reszcie kremu i wierzch przykrywamy drugim płatem wafla.
- 5 polewa:czekoladę połamac na drobne kawałki dodac mleko i rozpuszcic w kapieli wodnej.Gotowa polewa smarujemy wafel , dekorujemy (ja użyłam cukier perlisty i kolorowe motyle).Najlepiej smakuje na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: