



Pyszne, świąteczne ciasto miodowe, przekładane masą budyniową oraz dla przełamania słodczy również powidłami śliwkowymi. Ciasto najlepiej smakuje po ok. 2- 3 dniach, gdy placki miodowe zmiękną. Dlatego przy tym cieście trzeba poćwiczyć cierpliwość. Ciasto szybciej zmięknie, jeśli będziemy je trzymane nie w lodówce, a w innym chłodnym miejscu. Można go trzymać również w lodówce, ale wtedy ciasto będzie miękło dłużej.

Przepis dostałam od kuzynki męża.

**Składniki:**

*Ciasto miodowe:*

- 500g mąki pszennej
- 200g margaryny
- 200g cukru pudru
- 2 jajka

- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka sody oczyszczonej

### *Masa orzechowa:*

- 200g posiekanych orzechów włoskich
- 100g cukru
- 120g margaryny
- 2 łyżki miodu

### *Masa budyniowa:*

- 1 budyń waniliowy lub śmietankowy bez cukru
- 250g masła
- 100g cukru pudru (lub zwykły)
- 400ml mleka

### *Dodatkowo:*

- ok. 400g powideł śliwkowych

### **Sposób przygotowania:**

1. Mąkę wymieszać z sodą. Dodać margarynę i całość posiekać nożem. Dodać cukier i jajka. Mleko i miod przelać do garnuszka, podgrzać mieszając, aż miód się rozpuści. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać do reszty składników i zagnieść ciasto. (Można również włożyć do miski: mąkę, pokrojoną na kawałki margarynę, cukier puder, jajka, sodę i ostudzony miód z mlekiem i zagnieść ciasto robotem kuchennym używając haka do zagniatania ciasta).

2. Ciasto podzielić na 3 części.

3. Spód formy o wymiarach ok. 35x 24cm wyłożyć papierem do pieczenia i wykleić 1 częścią ciasta. Piec w nagrzanym piekarniku około 15 min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.

4. W ten sam sposób upiec drugi placek. Pozostawić do ostygnięcia.
5. 3 część ciasta wykleić w formie i odstawić na bok. (Jeszcze nie pieczemy!)
6. Przygotować masę orzechową. Margarynę roztopić z miodem i cukrem. Dodać posiekane orzechy i smażyć na małym ogniu ok. 5min. Gorącą masę wyłożyć na trzecie, surowe ciasto. Całość piec w nagrzanym piekarniku około 15 min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.
7. Przygotować masę budyniową. Ugotować budyń według przepisu na opakowania tylko w 400ml mleka i z dodatkiem 100g cukru pudru. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć na puszystą masę. Dalej miksując, dodawać stopniowo zimny budyń.
8. Do formy przełożyć pierwszy placek (bez orzechów). Rozsmarować połowę powideł, a na powidłach połowę masy budyniowej. Przykryć drugim plackiem (bez orzechów) i ponownie posmarować drugą połową powideł i masy. Przykryć plackiem z orzechami.
9. Ciasto pozostawić w chłodnym miejscu, aż placki zmiękną. Ciasto może zmięknąć już po 24godz, a może to trwać do 3 dni.
10. Gdy ciasto będzie już miękkie, przechowywać w lodówce.

Smacznego.



Czas przygotowania:

około 40 min.



Czas pieczenia:

około 45 min.



Liczba porcji:

około 24



Trudność:

średnie



Koszt:

średni





