

# Orzechowiec

## Składniki na ciasto:

380 g mąki pszennej (typ 450-650)

70 g cukru pudru

150 g miodu

1,5 łyżeczki sody oczyszczonej

2 jajka

190 g masła



## Warstwa orzechowa:

250 g orzechów włoskich

80 g masła

100 g cukru

2 łyżki miodu

## Masa budyniowa:

1,5 l mleka

3 budynie śmietankowe (po 40 g paczka)

1 szklanka cukru

3 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki mąki pszennej

250 g masła

## Wykonanie:

**Ciasto kruche:** Ze składników zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie części. Jedną z nich wyłożyć foremkę o wymiarach 40 x 24 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Po upieczeniu delikatnie wyjąć z foremki. Wykładamy foremkę drugą częścią ciasta oraz warstwą orzechową i również pieczemy 15-20 min w temperaturze 180°C.

**Masa budyniowa:** Z 1,5 litra mleka odlać 2 szklanki, w której mieszamy budynie, ze skrobią ziemniaczaną i mąką pszenną. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie.

**Warstwa orzechowa:** Na patelni rozpuszczamy masło dodając cukier i miód. Kiedy wszystko ładnie się rozpuści dodajemy orzechy włoskie i przez parę minut je podsmażamy.

Kiedy już wszystko przygotowaliśmy przyszła pora na złożenie ciasta. Na pierwszy placek wykładamy masę budyniową, którą przykrywamy plackiem z orzechami. Placek z masą orzechową musi być dobrze ostudzony, ponieważ nie damy rady przykryć masy budyniowej (po prostu nam się pokruszy). Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

