

# Ciasto orzeszkowiec

## Składniki na biszkopt orzechowy:

- 6 jajek (klasa L)
- 170 g cukru
- 70 g mąki pszennej tortowej
- 170 g orzechów włoskich (bez skorupki)
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Składniki na masę budyniową:

- 700 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 100 g cukru
- 200 g masła lub margaryny
- 250 g orzechów włoskich (bez skorupki)

## Poncz do biszkoptu:

- 200 ml przegotowanej wody
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto lub orzechowego

## Dodatkowo:

- około 50 g czekolady mlecznej lub gorzkiej

## Masa budyniowa

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 600 ml mleka, stawiamy na gaz i gotujemy. W międzyczasie żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy partiami dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami. Cały czas mieszamy. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia. Wierzch przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

## Biszkopt



Orzechy włoskie miksujemy blenderem lub mielimy na piasek.

Białka ubijamy na sztywno. Partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną, którą dodajemy partiami na zmianę ze zmielonymi orzechami. Delikatnie mieszamy masę ręcznie. Następnie dodajemy proszek do pieczenia. Ponownie wszystko mieszamy. A na koniec małym strumieniem dolewamy olej. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **180°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów oraz ściągamy papier do pieczenia.

### **Wracamy do budyniu**

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Wtedy stopniowo dodajemy zimny budyń, nadal ucierając mikserem. Po dodaniu całego budyniu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki, bez żadnych grudek. Na koniec dodajemy orzechy włoskie (orzechy włoskie zostawiamy w dużych kawałkach nie siekamy ich) i już wszystko mieszamy szpatułką lub łyżką.

### **Składamy ciasto**

Biszkopt nasączamy po całej powierzchni ponczem, który przygotowaliśmy z wody, cukru i likieru. Na tak przygotowany biszkopt wykładamy masę. Rozkładamy małymi porcjami po całej powierzchni biszkoptu. Szpatułką lub łyżką masę rozprowadzamy dokładnie po całej powierzchni tak, żeby powstały ładne nierówności.

Na koniec, obierkiem do warzyw, ścieramy czekoladę na wierzch ciasta, żeby ładnie udekorowały wierzch naszego ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki i dopiero na drugi dzień może je skosztować.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

