RECIPE

Świąteczny miodownik z kremem Nutella® i budyniem

Trudne | 2 h 24 min

SKŁADNIKI

NA 16 PORCJI

Miodowe blaty:

480 g mąki pszennej

150 g masła

2 duże lub 3 małe jajka

4 łyżki płynnego miodu

2 łyżeczki sody

Masa budyniowa:

750 ml mleka

120 g masła

2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru

Dodatkowo:

200 g dżemu z czarnej lub czerwonej porzeczki

240 g kremu Nutella® (15 g na porcję)

Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

1 Jak zrobić miodownik? W rondelku, na średnim ogniu, podgrzać dwie szklanki mleka. Trzecią szklankę wlać do większego naczynia. Wsypać do niej oba opakowania budyniu, wymieszać tak aby nie było grudek.

2 Mleko zagotować, zmniejszyć moc palnika do minimum i wlać budyń, mieszając. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji natychmiast odstawić do przestudzenia.-

3 **Blaty:-**
Do miski wsypać mąkę, sodę oczyszczoną, wbić jajka, dodać pokrojone masło oraz miód. Zagnieść ciasto, podzielić je na dwie równe części. Dno blaszki o wymiarach 24×34 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a boki lekko natłuścić. Jeden kawałek ciasta rozwałkować cienko, przełożyć do formy dopasowując kształt i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 10 min. Wyjąć ciasto razem z papierem, i w ten sam sposób upiec drugą część ciasta.-

4 Ponownie włożyć do formy pierwszy upieczony blat. Na całej jego powierzchni rozprowadzić dżem.-

5 **Masa budyniowa:**
Do wysokiej miski włożyć miękkie masło. Ubijać je mikserem na najwyższych obrotach, aż zrobi się puszyste i jasne. Stopniowo, łyżka po łyżce-dodawać ostudzony budyń. Po każdej łyżce miksować masę do całkowitego połączenia.

6 Gotowy krem budyniowy od razu wyłożyć na pierwszy blat. Po schłodzeniu ostrożnie przełożyć na wierzch drugi blat ciasta. Górną powierzchnię miodownika posmarować kremem Nutella®.