

MARLENKA

Marlenka – pyszne, tradycyjne miodowe ciasto Czeskie, które skradło moje kubki smakowe! W ubiegłym roku ciastem tym poczęstowała mnie moja przyjaciółka i oczywiście podzieliła się również przepisem :). Ciasto Marlenka składa się z kilku cienkich warstw ciasta miodowego przełożonych pysznym kremem budyniowym z kajmakiem.

Ciasto po kilkugodzinnym schłodzeniu w lodówce mięknie. Błaty ciasta miodowego można przygotować sobie dwa dni przed przełożeniem ich kremem budyniowym. Jeśli chcecie zrobić ciasto Marlenka na święta Bożego Narodzenia polecam przełożyć blaty ciasta kremem 1-2 dni przed Wigilią. Wtedy do świąt ciasto z kremem przegryzie się i będzie o wiele lepiej smakować :).

Ciasto Marlenka w oryginale udekorowane jest pokruszonym ciastem miodowym (posypane na warstwę kremu). Jestem ogromną fanką czekolady, dlatego moja Marlenka jest udekorowana polewą czekoladową ☐

Polecam również inne pyszne ciasta miodowe – [Orzechowiec](#) lub [Snikers](#).

Ciasto miodowe:

- 120 g masła
 - 60 g miodu – 3 łyżki
 - 200 g cukru pudru
 - 1 płaska łyżka sody
 - 1 łyżka octu zwykłego lub jabłkowego
 - 2 jajka, rozm. L
 - 600 g mąki pszennej
1. **Przygotowujemy papier do pieczenia. Potrzebne jest 6 kawałków o wymiarach 20×30 cm.** Takie wymiary miało dno mojej formy, która rozszerzała się ku górze do wymiarów 23×33 cm. **Ciasto można rozwałkować trochę cieniej, np. do rozm. 25×30 cm.** Ciasto można też upiec na dużej blaszce, która zazwyczaj jest w zestawie z piekarnikiem :).
 2. **W większym rondelku/garnku, na małym palniku, topimy masło, miód i cukier puder.** Mieszymy całość aż otrzymamy jednolitą masę.
 3. Gdy masa będzie już gotowa **rozpuszczamy sodę w occie i dodajemy całość do masy.** Mieszymy wszystko, podgrzewając cały czas masę na małym ogniu.
 4. **Od momentu dodania sody podgrzewamy i mieszamy masę przez ok 4 minuty lub dłużej, aż jej kolor zrobi się brązowo-pomarańczowy.** Wyłączamy palnik.
 5. Odstawiamy masę na 5 minut do lekkiego przestudzenia, mieszając co jakiś czas, ponieważ dzięki sodzie 'rośnie'.
 6. **Przelewamy masę miodową do większej miski. Dodajemy jajka i**

mieszamy energicznie za pomocą łopatkki lub różgi kuchennej. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy całość łopatką. Jajka i mąkę dodajemy od razu po przelaniu masy do miski. **Ciepłe ciasto lepiej się rozwałkowuje, dlatego przygotowujemy ciasto dość szybko.**

7. Gdy masa robi się gęsta i nie da się jej wymieszać łopatką przekładamy ją na stolnicę. Wyrabiamy ciasto ręcznie do momentu, gdy robi się gładkie i jednolite.
8. **Gotowe ciasto miodowe dzielimy na sześć równych części – każda po ok 175 g.**
9. **Pięć kawałków przekładamy do miski i przykrywamy dużym talerzem lub deseczką, aby nie ostygły i obeschły.**
10. Szósty kawałek ciasta rozwałkowujemy cienko na przygotowanym wcześniej papierze do pieczenia o wymiarach **20×30 cm lub 25×30 cm**. Odcinamy wystające brzegi. Można podczas wałkowania lekko posypać wałek, aby nie przyklejał się do ciasta.
11. Ciasto lepi się do rąk. Dlatego dzieliłam je na małe kawałki, spłaszczalam między palcami i układałam na papierze. Następnie małym **wałkiem do ciasta z rączką** rozwałkowywałam je.
12. W taki sam sposób przygotowujemy kolejne pięć kawałków ciasta.
13. **Pieczemy każdy blat ciasta ok 5-7 minut w 180°C, bez termoobiegu.** Wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do ostygnięcia.
14. Przed złożeniem ciasta delikatnie odklejamy papier.
15. Przygotowujemy krem budyniowy. **Krem można zrobić dzień po upieczeniu ciasta.**

Krem budyniowy:

- 700 g/ml mleka
 - 30 g drobnego cukru – 2 łyżki
 - 2 opakowania budyniu waniliowego/śmietankowego bez cukru
 - 350-400 g kajmaku/masy krówkowej (w puszcze)
 - 200 g masła w temp. pokojowej
1. Budyń przygotowujemy wg opisu na opakowaniu. W większym garnku, na małym palniku, zagotowujemy mleko z cukrem. Gdy mleko zacznie wrzeć zmniejszamy ogień. Cały czas mieszając mleko łopatką dodajemy budynie w proszku. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolity, gęsty budyń. Wyłączamy palnik.
 2. **Od razu przykrywamy gorący budyń folią do żywności tak, aby folia stykała się z powierzchnią budyniu.** W ten sposób nie robi się kożuch i nie będzie potem grudek w kremie.
 3. **Studzimy budyń** (nie może być ciepły, gdyż dodany bo utartego masła rozpuści je i krem się zwarzy).
 4. W większej misce, za pomocą miksera **ucieramy miękkie masło przez min. 10 minut** (najwyższe obroty miksera). Następnie w kilku turach **dodajemy stopniowo ostudzony budyń na zmianę z masą kajmakową** i mieszamy całość dokładnie. Odkładamy mikser.
 5. **Powstanie ok 1250 g kremu budyniowego. Dzielimy go na pięć równych części, każda po ok 250 g.**

Polewa czekoladowa:

- 50 g masła
- 80 g gorzkiej czekolady 64%
- 90 g mlecznej czekolady

1. W małym rondelku topimy masło. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Od razu polewamy ciasto Marlenka. Gdy polewa ostygnie zrobi się za gęsta.

Dodatkowo:

- ok 60 g orzechów włoskich, drobno posiekanych

Wykonanie ciasta Marlenka:

1. Jedną z moich czytelniczek, Basia, nasącza ciasto kawą. Nie próbowałam tego, ale skorzystam z tej rady następnym razem.
2. Na pierwszy blat ciasta układamy 1/5 kremu kajmakowego i równomiernie rozprowadzamy po całości. Przykrywamy drugim blatem ciasta miodowego. Czynność powtarzamy aż do ostatniego blatu ciasta. **Nie smarujemy górnego blatu ciasta.**
3. Ostatni blat ciasta przykrywamy papierem do pieczenia. Następnie kładziemy np. książkę lub deskę do krojenia. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki na całą noc. W ten sposób ciasto wyrówna się i zmięknie pod wpływem wilgoci.
4. Następnego dnia dekorujemy ciasto polewą i pokruszonymi orzechami.
5. **Ciasto Marlenka można udekorować samymi orzechami.** Wtedy ostatni blat ciasta również trzeba posmarować kremem (**dzielimy krem na sześć równych porcji**).

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. **Ciasto miodowe można upiec kilka dni wcześniej (2-3) przed przełożeniem.**
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na ciasto Marlenka? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.