ORZECHOWIEC

Orzechowiec to bardzo bardzo popularne ciasto. Prawie na każdej uroczystości rodzinnej miałam okazję je jeść. Muszę jednak przyznać, że nigdy nie miałam ochoty sama go zrobić. Nie widziałam w nim nic szczególnego ;). Aż do dnia kiedy poczęstowała mnie nim Pani Marta, która na chrzciny swojej wnuczki upiekła orzechowca. W pierwszej chwili myślałam, że to zwykłe miodowe ciasto przełożone kremem i polane czekoladową polewą. Jednak po pierwszym kęsie zwątpiłam. Pomyślałam: orzechowiec! Ale przecież orzechowiec tak nie wygląda! Jednak Pani Marta potwierdziła moje domysły, dlatego bez zastanowienia poprosiłam o przepis. Musiałam go mieć! Byłam pewna, że Wy również będziecie chcieli go mieć :). No bo kto by nie chciał, tak jak Pani Marta zaskoczyć swoich gości podczas przyjęcia? Dlatego śmiało częstujcie się przepisem i dajcie znać czy Wam również udało się zaskoczyć najbliższych w te święta :).

Polecam również pyszne ciasto Marlenka lub Snikers.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Ciasto miodowe, forma 23×34 cm:

- 500 g mąki pszennej
- 140 g drobnego cukru
- 2 jajka 'L'
- 2 łyżki miodu (40 g)
- 180 g miękkiego masła
- 2 płaskie łyżeczki sody + 2 łyżki mleka

1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że będzie się bardzo kleiło.
2. Ciasto dzielimy na dwie równe części. Jedną odkładamy na bok. Drugą wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy, najlepiej za pomocą szklanki.
3. **Pieczemy ciasto ok 12 – 15 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i studzimy.
4. Podczas pieczenia pierwszej warstwy ciasta przygotowujemy masę orzechową.
5. Drugą porcję ciasta rozwałkowujemy w formie. Wykładamy masę orzechową. Ciasto z orzechami **pieczemy ok 12 – 15 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej,** aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i

studzimy.
6. Na warstwę ciasta z orzechami wykładamy masę grysikową. Wyrównujemy szpatułką i przykrywamy upieczonym wcześniej ciastem. Gotowe ciasto dekorujemy polewą czekoladową (orzechowiec przed dekoracją można włożyć do lodówki).

Masa orzechowa:

- 270-280 g orzechów włoskich, pokrojonych
- 70 g cukru
- 90 g masła
- 2 łyżki miodu (40 g)

1. W rondelku, na małym ogniu topimy masło z cukrem. Dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Gdy cukier się rozpuści dodajemy pokrojone orzechy i chwilę smażymy. Zdejmujemy rondelek z palnika i chwilę studzimy masę.
2. Jeszcze ciepłą masę wykładamy na surowe ciasto i pieczemy.

Masa grysikowa:

- 700 g/ml mleka
- 90 g kaszy manny (użyłam błyskawicznej)
- 200 g miękkiego masła
- 80-90 g cukru pudru (opcjonalnie)

1. Do rondelka wlewany mleko i dodajemy kaszkę mannę. Zagotowujemy na małym ogniu cały czas mieszając. Gotujemy do momentu, aż kaszka zgęstnieje (3-5 minut od chwili zagotowania). Zdejmujemy garnek z kaszą z palnika i studzimy.
2. Ostudzoną kaszkę umieszczamy w misie miksera i dodajmy cukier puder (w przepisie p.Marty nie było cukru pudru). Za pomocą miksera mieszamy kaszkę, aż otrzymamy jednolitą masę. Dodajemy miękkie masło i miksujemy, aż otrzymamy puszysty krem.

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
- 83 g cukru pudru
- 20 g ciemnego kakao (np. Wedel)
- 2-4 łyżki mleka

1. W rondelku, na bardzo małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka, podgrzać polewę i wymieszać.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450. Można użyć krupczatki.
3. **Ciasto miodowe warto upiec kilka dni wcześniej (2-3) przed przełożeniem, aby trochę zmiękło.**
4. Masę grysikową można zrobić na dwa sposoby. W pierwszym ucieramy masło z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę. Potem dodajemy powoli ostudzoną kaszkę mannę. W drugim miksujemy kaszkę z cukrem, a potem dodajemy masło. Oba sposoby są według mnie dobre i nie zdarzyło się, aby krem w obu przypadkach mi nie wyszedł.
5. 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? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.