

Ciasto orzechowe z Gryzonii

Ingrédients

- 300g maki
- 100g cukru
- 175g masła
- 1 jajko
- 220g cukru
- 25g wody
- 200g mielony kremówki
- 40g miodu
- 300g orzechów
- 1 jajko do glazurowania

Préparation

1. Ciasto, tarta, placek; Gryzonie, Engadyna... to szwajcarska specjalność, która wydaje się mieć tyle nazw, co przepisów, a jeszcze nie wspomnieliśmy o nazwie niemieckiej (Bündner Nusstorte albo Tuorta da Nusch Engiadinaisa), ale baza pozostaje ta sama: kruche ciasto, dużo orzechów i karmel na miodzie jako spoiwo.
2. To bardzo łatwe do wykonania ciasto, które można przechowywać przez kilka dni (nawet czytaliśmy, że dobrze zapakowane, można je przechowywać w lodówce przez kilka tygodni, do przetestowania!
3.).
4. No cóż, jak można się domyślić, patrząc na list składników, jest to bardzo bogaty deser, i gdybym miał go zrobić ponownie, myślałbym, że robiłbym go raczej w ramach niż okrągło, aby móc go podać w małych kwadratach na wzór brownie. Składniki: Użyjemy orzechów i miodu Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (niepowinny być).
5. Sprzęt: Okrągła forma 24cm Perforowana blacha Czas przygotowania: 40 minut + 30 minut pieczenia Na ciasto o średnicy od 20 do 24 cm w zależności od pożądanego grubości: Kruche ciasto: maki cukru masło 1 jajko Wymieszaj mąkę z cukrem i masłem pokrojonym w małe kostki, a uzyskasz konsystencję kruszonki.
6. Dodaj jajko i szybko wymieszaj, aby utworzyć ciasto.
7. Podziel ciasto na dwa kawałki, jeden większy od drugiego, zawijając w folię spożywczą wódkę lodówki na co najmniej godzinę.
8. W tym czasie możesz przygotować nadzienie.
9. Nadzienie: cukru wody mielony kremówki miodu orzechów Przygotuj karmel z cukrem i wodą.
10. Gdy osiągnie ciemny brązowy kolor, skarmelizuj go mielony, a następnie dodaj miód i orzechy (całe albo lekko posiekane według gustu).
11. Kontynuuj gotowanie przez kilka minut, a karmel dobrze pokryje orzechy i mieszanka stanie się syropowata.
12. Pozwól lekko ostygnąć.
13. Gotowanie: 1 jajko do glazurowania Rozwałkuj większą część ciasta i wyłóż nią formę o średnicy 24cm.
14. Wlej do formy karmel z orzechami, dobrze przyciskając mieszankę.
15. Następnie rozwałkuj drugą część ciasta i przykryj nią wierzch, tworząc rodzaj zakrytej tarty (w razie potrzeby możesz użyć trochę wody, aby skleić dwa ciasta).
16. Posmaruj ciasto jajkiem using egg beaten z jajkiem, możesz zrobić wzór na wierzchu using back of a knife, i zrobić kilka dziur, aby para mogła uciekać podczas pieczenia, nie wysadzać ciasta.

17. Piecz w wcześnie nagrzanym piekarniku (180°C) przez 30 minut.

18. Pozwól ostygnąć do temperatury pokojowej przed wyjęciem z formy i dekorowaniem si!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com