

Baskijskie ciasto z orzechami laskowymi

Ingrédients

- 250g maki T55
- 5g proszku do pieczenia
- 200g masła
- 200g cukru brzożowego
- 1 jajko
- 2 łyżeczki
- 50g amaretto
- 200g mleka pełnego
- 200g mietanki kremówki
- 40g łyżek
- 30g cukru brzożowego
- 30g maki lub skrobi (lub 40 do 45g na twardszą wersję)
- 150g [praliny orzechowe](https://www.google.com/search?q=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dril+grolet&oeq=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dril+grolet&aqs=chrome..69i57j69i60j69i61j69i60l2j69i59l2.3464j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8)
- 50g puree z orzechów
- 1 jajko do glazurowania

Préparation

1. Min o du o czasu, odk d ostatni raz zrobi em ciasto baskijskie, wi c oto jestem z wersj łorzechow , moim ulubionym smakiem.
2. Ponownie u y em przepisu na ciasto ciasta baskijskiego François Perret, zast puj c rum amaretto.
3. Co do kremu, jak wida łna zdj ciach, by łbardzo kremowy, wi c poni ej podaj łproporcje, które sam u y em, ale tak e te, aby uzyska łtroch łtwardszy rezultat, je li wolisz ciasto baskijskie w ten sposób.
4. Poza tym przepis jest do łatwy, trzeba tylko zostawi łciasto w lodówce wystarczaj co d ugo, eby móc wylepi łkr g i nape ni łciasto.
5. U y em kr gu o rednicy 22 cm, ale ciasto by o troch łza grube jak na mój gust, wi c zalecam u ycie kr gu o rednicy 24 cm, je li taki masz pod r k !
6. Utrze łmas o z cukrem.
7. Dodaj m k łi proszek do pieczenia, nast pnie wmieszaj jajko i łyżeczki.
8. Na ko cu dodaj amaretto.
9. Podziel ciasto na dwie cz ci (jedna troch łwi ksza od drugiej), rozwa kuj ka d łcz łpomi dzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia: pierwsza cz łna kr g o rednicy 24cm, a druga na kr g o rednicy oko o 28cm.
10. Umie łje w lodówce na co najmniej odzin ł(ciasto jest bardzo mi kkie, im jest ch odniejsze, tym łtwiej je obrabia łi wylepia).
11. Podgrzej mleko i mietank łw garnku.
12. Równocze nie ubij łyżeczki z cukrem i m k .
13. Kiedy mleko b dzie gor ce, wlej je na jajka, mieszaj c trzepaczk .
14. Wlej wszystko z powrotem do garnka i gotuj na rednim ogniu, stale mieszaj c.
15. Kiedy krem zg stnieje, dodaj praliny i puree z orzechów, mieszaj a łdo uzyskania jednolitej masy.

16. Przełóż krem do plastikowego naczynia, przykryj folią aluminiową i włóż do lodówki, a następnie dziecko montuje ciasto.
17. Montaż i pieczenie : 1 jajko do glazurowania Kilka posiekanych orzechów Wyłóż masę i obsypaj ją cukrem pudrem (lub jak ją, ok. 50 g) o średnicy 24 cm w kształcie kawy ciasta.
18. Wlej krem orzechowy z posiekanymi orzechami do środka i dobrze wygładź powierzchnię.
19. Przykryj drugą część ciasta, zlepiając oba kawałki po bokach, aby uniknąć wyciekania kremu.
20. Roztrzep jedno jajko i użyj go do posmarowania wierzchu ciasta.
21. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
22. Gdy piekarnik będzie gorący, posmaruj ciasto ponownie, a następnie wykonaj siatkę na wierzchu nożem.
23. Piecz ciasto, obniż temperaturę do 180°C i piecz około 45 minut.
24. Pozwól ci kawie ostygnąć przed wyjęciem z formy i ciesz się smakiem!