

## Miodownik z kremem orzechowym



Od dłuższego czasu chodziły mi po głowie ciasta miodowe. Upiekłam je nawet jednego razu z myślą, żeby przełożyć je kremem, ale nie zdążyłam tego zrobić, bo je po prostu zjadłam :)... Zbliżające się Święta Bożego Narodzenia zmobilizowały mnie do tego, aby zaprezentować Wam kompletną wersję mojego nowego ulubionego ciasta ;). Placki miodowe zostały przełożone kremem z nerkowców tworząc miodowo-orzechowe чудо, które na 100% pojawi się na moim świątecznym stole.

Poznajcie przepis, może skusicie się i Wy :)?

### Przepis na pyszne ciasto miodowo-orzechowe

#### Składniki na 3 miodowe placki

- 170 g mąki kasztanowej [Gdzie kupić?](#)
- 130 g mąki ryżowej
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- 3,5 czubatej łyżki oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 3,5 czubatej łyżki miodu
- 1 i 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej

## Składniki na krem orzechowy

- 400 g orzechów nerkowca
- 100 g orzechów włoskich
- 0,5 szklanki mleka kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 0,5 łyżki oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 1 czubata łyżka miodu
- sok wyciśnięty z 1 cytryny

## Składniki na polewę czekoladową

- ok. 7-8 łyżek mleka kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 1 łyżka oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 3/4 łyżki miodu
- 2,5 łyżki kakao

## Przygotowanie

1. Przygotowanie ciasta zaczynamy od namoczenia orzechów nerkowca. Moczmy je jak najdłużej, najlepiej przez ok. 24 godziny, aby dało się je łatwo zblendować na gładki krem.
2. Do miski odmierzamy obie mąki, dodajemy pozostałe składniki ciasta i wszystko dokładnie ze sobą mieszamy. Powstanie ciasto, które nie jest ani kruche, ani lejące. Powstałą gęstą masę dzielimy na 3 części i przekładamy na spód tortownicy o średnicy 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub nasmarowanej tłuszczem (w celu łatwego wyjęcia ciasta po upieczeniu). Każde ciasto pieczemy przez ok. 15 min. w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu ciasta studzimy.
3. Nerkowce dokładnie odcedzamy, przekładamy do blendera, dodajemy wyciśnięty wcześniej sok z cytryny i blendujemy na jak najbardziej aksamitny krem.
4. W międzyczasie w rondelku podgrzewamy mleko kokosowe wraz z olejem kokosowym i miodem. Po roztopieniu oleju i miodu dodajemy masę do blendowanych nerkowców, wszystko dalej mieszając/blendując.
5. Na sam koniec dodajemy rozdrobnione nieco wcześniej orzechy włoskie.
6. Wystudzone ciasta przekładamy kremem.
7. Wierzch ciasta dekorujemy przygotowaną polewą czekoladową i posypujemy orzechami.

Smakowitych Świąt :)!