Pani Walewska

Składniki
Na formę o wymiarach 20x20 cm

Ciasto:
250 g mąki orkiszowej, np. typ 630
½ łyżeczki sody oczyszczonej
szczypta soli
100 g zimnego masła
50 g miodu

3 żółtka
1 łyżka zimnego jogurtu greckiego

Beza:
3 białka z ciasta i 3 białka z masy budyniowej (patrz poniżej)
150 g miodu
szczypta soli
1 łyżka mąki ziemniaczanej, ok. 10 g

Dodatkowo:
200 g kwaśnego dżemu, najlepiej z czarnej porzeczki
50 g płatków migdałowych

Masa budyniowa:
2 szklanki mleka
60 g miodu
3 żółtka (białka można użyć do bezy – patrz powyżej)
80 g mąki ziemniaczanej
100 g miękkiego masła

Wykonanie

Ciasto:

1. Piekarnik nagrzać do 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. W misce połączyć mąkę, sodę, sól, zimne masło i miód. Posiekać nożem na drobno (można również użyć blendera kielichowego).
3. Dodać żółtka i jogurt grecki. Szybko zagnieść gładkie ciasto.
4. Ciasto podzielić na dwie części i umieścić w foremkach 20x20 cm (można użyć 2 foremek jednocześnie lub piec placki jeden po drugim, jeśli mamy tylko jedną). Można rozwałkować na placek, jeśli ciężko je wyrównać dłońmi.
5. Na surowe ciasto wyłożyć dżem (po 100 g na każdy placek) oraz ***bezę*** (po połowie masy na każdy placek):
    a) Białko połączyć z miodem i solą.

   b) Ubić na sztywną, puszystą masę na najwyższych obrotach miksera – ubijanie może potrwać nawet 10 minut lub dłużej.
   c) Dodać mąkę ziemniaczaną i ubijać już tylko przez chwilę.
6. Posypać płatkami migdałowymi (po 25 g na każdy placek).
7. Piec około 30 minut, do zrumienienia bezy. Jeśli pieczesz w 2 formach, jeden pod drugim, użyj termoobiegu i zmniejsz temperaturę do 160 st. C.
8. Zostawić na kratce do ostygnięcia i w międzyczasie przygotować krem.

Krem:

1. Masło wyjąć z lodówki, aby zmiękło.
2. 1,5 szklanki mleka wymieszać z miodem i zagotować.
3. Pozostałą część mleka wymieszać z żółtkami i mąką ziemniaczaną.
4. Stopniowo dodać do gotującego się mleka, energicznie mieszając, żeby się nie przypaliło. Gotować do zgęstnienia (około 1 minutę).
5. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
6. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Zmniejszyć obroty miksera i dodawać stopniowo budyń, ciągle miksując.

Przekładanie ciasta masą:

1. Krem przełożyć na jeden z wystudzonych placków.
2. Wyrównać i przykryć drugim plackiem.
3. Schłodzić w lodówce, około 4 godziny.