



KRÓLEWIEC (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 25 min. ⏱️ 9 godz. 45 min. 🍴 Średni ➡️ 24 kawałki 📊 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 1910.0 kJ, Wartość kaloryczna 456.2 kcal, Białko 6.5 g, Węglowodany 58.4 g, Tłuszcz 22.4 g, Tłuszcze nasycone 14.1 g, Błonnik 1.2 g, Sód 136.9 mg

SKŁADNIKI

Ciasto miodowe

150 g masła, pokrojonego na kawałki
20 g miodu, płynnego
400 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu
120 g cukru pudru
1 jajko
1 łyżeczka sody oczyszczonej

Biszkopt

6 jajek
200 g cukru
180 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa budyniowa i złożenie ciasta

750 g mleka, w temp. pokojowej
165 g cukru
25 g mąki pszennej
35 g skrobi ziemniaczanej
10 g cukru waniliowego, wykonanego w TM lub 20 g cukru wanilinowego
300 g masła, pokrojonego na kawałki
1 słoik powideł śliwkowych (ok. 400 g)

Polewa

100 g masła, pokrojonego na kawałki
120 g cukru pudru

Przygotowanie

Ciasto miodowe

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. 2 prostokątne formy (36 x 24,5 x 6 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić (patrz wskazówka).
2. Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać miód, mąkę, cukier puder, jajko i sodę, wymieszać przy pomocy kopystki **30 s/obr. 6**. Ciasto przełożyć na blat, podzielić na 2 części. Każdą rozwałkować pomiędzy 2 arkuszami papieru do pieczenia lub folii spożywczej na grubość 4-5 mm, nawinąć na wałek i delikatnie przenieść do przygotowanych wcześniej form (patrz wskazówka).
3. Piec 15-20 min (180°C), jedna blacha po drugiej. Upieczone blaty ciasta miodowego ostrożnie wyjąć z formy, chwytając za końce papieru do pieczenia. Odstawić do ostudzenia na kratce.

Biszkopt

4. Zmniejszyć temp. piekarnika do 170°C. Jedną, ostudzoną prostokątną formę (36 x 24,5 x 6 cm) ponownie wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
5. **Założyć motylek**. Do naczynia miksującego wbić jajka, dodać cukier, ubijać **2 min/60°C/obr. 4**.
6. Dodać wokół motylka mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać **5 s/obr. 3**. **Zdjąć motylek**. W razie potrzeby przemieszać kopystką. Przełożyć do wcześniej przygotowanej formy.
7. Piec 25 min (170°C). Pod koniec czasu pieczenia umyć naczynie miksujące i przygotować masę budyniową. Po upieczeniu, biszkopt odstawić do ostudzenia.

Masa budyniowa i złożenie ciasta

8. Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać cukier, mąkę, skrobię i cukier waniliowy, gotować **8 min/100°C/obr. 3**.
9. Dodać masło, wymieszać **1 min/obr. 4**.
10. Na dnie prostokątnej formy ułożyć 1 blat kruchego ciasta miodowego, następnie nałożyć połowę ciepłej, tężejącej masy budyniowej, rozsmarować. Biszkopt posmarować 3-4 łyżkami powideł śliwkowych, ułożyć na masie budyniowej warstwę dżemu do dołu. Wierzch biszkoptu posmarować pozostałymi 3-4 łyżkami powideł śliwkowych. Nałożyć pozostałą część masy budyniowej i przykryć drugim blatem kruchego ciasta miodowego. Ciasto pozostawić na kuchennym blacie, aż masa budyniowa ostygnie. W tym czasie oplukać naczynie miksujące i przygotować polewę.

Polewa

11. Do naczynia miksującego włożyć masło, roztopić **3 min/70°C/obr. 1**.
12. Dodać cukier puder, kakao i mleko, wymieszać **20 s/obr. 3**.

50 g kakao naturalnego,
niesłodzonego
40 g mleka
wiórki kokosowe, ilość do
dekoracji lub orzechy włoskie,
łuskane, połówki, ilość do
dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

prostokątne formy do pieczenia
(36 x 24,5 x 6 cm), papier do
pieczenia, wałek do ciasta,
kratka do studzenia

Ciepłą polewę wyłożyć na ciasto. Udekorować wiórkami kokosowymi lub orzechami włoskimi, odstawić do lodówki na min. 8 godz. Królewiec podawać po schłodzeniu, pokrojony na kwadratowe kawałki.

WSKAZÓWKA

- W przypadku posiadania tylko jednej prostokątnej formy ciasto miodowe należy przygotować kolejno, jedna blacha po drugiej. W momencie pieczenia pierwszego blatu miodowego ciasta, druga część powinna leżeć na odpowiednio dociętym do wymiarów formy arkuszu papieru do pieczenia, przykryta folią spożywczą.
- Aby ułatwić sobie przeniesienie rozwałkowanych blatów ciasta miodowego do przygotowanych form, można każdy blat nawinąć kolejno na wałek do ciasta, a następnie przełożyć do formy, delikatnie odwijając ciasto. Wyrównać i docisnąć palcami, aby ciasto równomiernie przylegało do brzegów i dna formy.
- Przepis „Cukier puder” i „Cukier waniliowy” znajdują się na platformie Cookidoo®.

