

Czeski placek królewski

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki (2 szklanki)
- 70 g margaryny (1/4 kostki)
- 2 jajka
- 200 g cukru pudru (4/5 szklanki)
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżka sody

Masa:

- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 750 ml mleka (3 szklanki)
- 6 łyżek kaszki manny (krupica)
- 200 g masła (1 kostka)
- 150 g cukru pudru (3/5 szklanki)

Dodatki:

- 180 – 240 g powideł śliwkowych
- cukier puder



Przygotowanie:

Masa grysikowa:

Mleko z cukrem waniliowym i kaszką manną gotować przez 7 minut ciągle mieszając. Następnie przykryć czystą ściereką i odstawić do całkowitego wystudzenia.

Ciasto:

Na stolnicę wysypać 1 szklankę mąki. W wysokim naczyniu za pomocą miksera utrzeć ciepłe masło z cukrem. Następnie dodać 2 jajka, stopniowo łyżką wsypywać resztę mąkę, miód, śmietanę i sodę – wszystko wymieszać łyżką. Gdy wszystkie składniki będą już dokładnie wymieszane, przełożyć ciasto na stolnicę i zagnieść.

Ciasto podzielić na trzy części, każdy kawałek rozwałkować na kształt formy (forma 22 x 27 cm – może być większa, wtedy ciasto będzie niższe) i piec przez 15 minut w 180 stopniach. Placki wystudzić.

Masa:

Kostkę masła utrzeć z cukrem. Stopniowo łyżką dodawać ostudzony grysik – cały czas mieszając za pomocą miksera. Dwa placki przełożyć po połowie: powidłami (im więcej powideł tym ciasto jest słodsze) i masą – złożyć posmarowane placki w kolejności: 1 blat ciasto z powidłami i masą, 2 blat ciasta z powidłami i masą, na górę 3 nieposmarowany blat ciasta.

Następnie przykryć ścierką lub folią aluminiową i pozostawić na 8 – 12 godzin (całą noc), by ciasto zmiękło. Udekorować cukrem pudrem.