

Migdałowiec

Czas wykonania: 3 h 30 min **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 3 ½ szklanki mąki pszennej (około 430 g)
- 1 kostka masła (200 g)
- 4 żółtka
- 1 łyżka śmietany
- 1 opakowanie cukru waniliowego o smaku migdałowym (Delekta)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Beza :

- 4 białka
- 1 szklanka cukru (200 g)
- 40 g płatków migdałowych

Masa:

- 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego
- 1 kostka margaryny (250 g)
- sok z ½ cytryny
- 60 g płatków migdałowych



Przygotowanie:

Masa:

Mleko skondensowane gotować w wodzie około 1 godziny 30 minut (puszką zalewać wodą do jej wysokości lub powyżej).

Ciasto:

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić i podzielić całość na 3 równe kawałki.

Beza:

Białka ubić z cukrem pudrem.

Ciasto:

Upiec 3 placki z bezą: każdy kawałek ciasta rozwałkować i przełożyć do formy (forma 22 x 27 cm), następnie każdy płat ciasta wysmarować masą bezową (po 1/3 masy). Ostatni wysmarowany placek dodatkowo posypać płatkami migdałowymi.

Piec placki oddzielnie w temperaturze 180 stopni przez 30 – 35 minut (do czasu zarumienienia bezy). Odstawić placki do wystygnięcia.

Masa:

Margarynę utrzeć, następnie zmniejszyć obroty miksera i dodać po łyżce wystudzonego mleczka skondensowanego. Na koniec wymieszać łyżką masę z sokiem z cytryny i pokruszonymi płatkami migdałowymi.

Wystudzone placki przełożyć masą w kolejności: placek bezowy – 1/2 masy migdałowej – placek bezowy – 1/2 masy migdałowej – placek bezowy z płatkami migdałowymi.

Całość przykryć ściereczką i odstawić na 24 h lub dłużej (najlepiej smakuje po 2, 3 dniach).