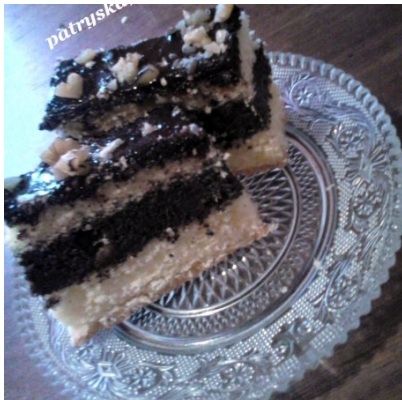


Makowiec na Biskzopcie



PATRYSKA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskzopt:

jaja	6 szt
cukier kryształ	0,75 szkl
mąka ziemniaczana	0,75 szkl
mąka pszenna	0,75 szkl
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
ocet	2 łyżeczki
olej	2,5 łyżki

masa makowa

mak	2,5 szkl
margaryna	1 kostka
cukier kryształ	1,5 szkl
jaja	4 szt

aromat migdałowy

Polewa:

Żelatyna wieprzowa Prymat	0,5 łyżeczki
kakao	3 łyżki
śmietana	4 łyżki
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj biszkopt :

jaja sparz, oddziel białka od żółtek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie dodawaj pojedynczo żółtka i ubijaj przez około 10 - 15 minut.

Mąkę przesiej i wymieszaj razem z proszkiem do pieczenia.

DO masy jajecznej wlej olej. Przełącz obroty miksera na pierwszy bieg i dodaj mąkę. Gdy masa dokładnie się wymiesza dodaj ocet.

Ciasto wymieszaj i wylej na małą, kwadratową blaszkę. Piecz na złoty kolor przez około 40 - 50 minut w temp 150 stopni.

Gdy ciasto się upiecze odstaw je do wystygnięcia, a następnie przekrój na pół.

Przygotuj masę makową :

mak sparz i przekręć przez maszynkę dwa razy : raz sam mak, a drugi raz z cukrem.

W garnku roztop margarynę i aromat migdałowy.

Wrzuć mak i ciągle mieszając doprowadź do wrzenia.

Następnie wlej roztrzepane jaja i ponownie zagotuj.

Gorącą masę wyłóż na jedną część biszkoptu, przykryj drugim plackiem i obciąż (np. torebkami cukru).

Przygotuj polewę :

w małym rondelku umieść cukier, śmietanę, kakao i żelatynę rozpuszczoną w dwóch łyżkach wody.

Podgrzewaj cały czas aż do otrzymania jednolitej masy.

Polewę rozprowadź równomiernie na makowcu. Wierzch posyp pokruszonymi/posiekanymi orzechami.