

Placek z masą makową i orzechową



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6 szt
mąka	6 łyżek
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Masa śmietankowa

śmietana kremowa 30%	330 ml
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka

Masa makowa

masa makowa	400 g
białko	3 szt
jajko	1 szt
margaryna	1/2 kostki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
bakalie	20 dag
miód	2 łyżki
mleko	1/2 szkl
cukier	100 g

Masa orzechowa

orzechy włoskie	15 dag
mleko	1/2 szkl
margaryna	20 dag
cukier puder	10 dag
żółtko jajek	3 szt
spirytus	1/2 kieliszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubić z cukrem dodać żółtka i make z proszkiem do pieczenia. Masę wylać na blachę i upiec do "suchego patyczka" . Po ostudzeniu przekroić na pół lub upiec dwa.
- KROK 2 Wszystkie składniki masy makowej zagotować .
- KROK 3 Gorącą masę rozsmarować na biszkopcie i zostawić do ostygnięcia.
- KROK 4 Śmietanę ubić z cukrem pudrem dodać żelatynę rozpuszczoną w 2 łyżkach wrzątku i ostudzoną.
- KROK 5 Masę rozsmarować na masie makowej. Wstawić do lodówki
- KROK 6 Zmielone orzechy zalać mlekiem ,zagotować i ostudzić. Miękką margarynę utrzeć z cukrem pudrem dodać żółtka , orzechy i spirytus.
- KROK 7 Masę orzechową rozsmarować na śmietankowej. Przykryć drugim biszkoptem i poleć polewą.