

Tort makowy



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wszystkie są w przepisie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki: 2 szkl. maku sparzyć i przemleć przez maszynkę dwa razy, 12 jaj, 30 dkg cukru pudru, 4 łyżki bułki tartej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, zapach cytrynowy, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać mak i ucierać. Następnie dodawać mąkę, bułkę tartą, proszek i pianę i dobrze wymieszać. Wlać do wysmarowanej i posypanej bułką tartą tortownicy, piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

Masa:

2 żółtka utrzeć z 3 łyżkami cukru pudru i dżemem malinowym lub truskawkowym oraz dać aromat. Przełożyć tort a na wierzch oblać lukrem.