

Makowiec cygan



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	15 dkg
jajko	8
grysik	6 łyżek
cukier puder	25 dkg
miód	10 dkg
mąka ziemniaczna	1 łyżka
kakao	3 dkg
cynamon Prymat	trochę
mak	30 dkg
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem i rozpuszczony letni miód, następnie dodać po 1 żółtku i zmielony dwa razy mak. Potem dodać pianę wymieszaną z sodą, mąką ziemniaczaną, kakaem i cynamonem. Wszystko lekko wymieszać i piec.

Masa: 40 dkg masła, 30 dkg cukru pudru, budyń śmietankowy, 1/2 litra mleka, 3 łyżki mąki pszennej, 3 całe jaja, sok z cytryny, paczka biszkoptów, galaretka.

Jajka, budyń i mąkę ubić trzepaczką, zalać wrzącym mlekiem i mieszając gotować. Masło utrzeć z cukrem i połączyć z ostygniętym kremem, dodać trochę soku z cytryny. Placek przekroić na połowę, posmarować masą, układać na przemian w skos - biszkopty i galaretkę. Wyłożyć resztę masy, przykryć drugim plackiem. Polać polewą z kokosem i orzechami.