

Cygan



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	15 dkg
jajko	8
cukier puder	25 dkg
mąka ziemniaczana	1 łyżka
miód	15 dkg
kakao	5 dkg
mak	30 dkg
mąka	15 dkg
cynamon Prymat	szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyżej wymienione składniki są na ciasto. Przygotowanie ciasta:

masło utrzeć z cukrem pudrem i rozpuszczonym letnim miodem, potem dodawać na przemian, dalej ucierając, po jednym żółtku i po łyżce sparzonego i zmielonego trzy razy maku. Ubić pianę z białek na sztywno, wymieszać ją z mąką ziemniaczaną, mąką pszenną, sodą, kakaem i szczyptą cynamonu bardzo delikatnie, dodawać po trochu do masy makowej i ponownie delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną i posypaną bułką tartą blachę i upiec a nagrzanym piekarniku.

Masa:

40 dkg masła

30 dkg cukru pudru

1 budyń śmietankowy

1/2 litra mleka

3 łyżki mąki pszennej

2 jajka

sok z jednej cytryny

1 galaretka

1 paczka biszkoptów

Ugotować galaretkę i wlać do płaskiego naczynia, potem wystudzić. Jajko, budyń i mąkę ubić trzepaczką, do tego wlać lekkim strumieniem gorące mleko, ciągle mieszając chwilę zagotować, wystudzić. Masło utrzeć z cukrem, potem dodawać porcjami wystudzony budyń, sok z cytryny, dalej ucierać aż masa będzie puszysta i jednolita.

Placek przekroić na połowę. Na jedną część wyłożyć połowę masy i wyłożyć na skos biszkopty i galaretkę - na przemian, potem znowu wyłożyć drugą część masy i przykryć drugą częścią placka.

Wierzch poleć polewą.