

makowczyk pod pierzynką



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	2 szklanki
mąka ziemniaczana	1/3 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	25 dkg
jajko	4 szt
aromat migdałowy	
skórka pomarańczowa smażona	5 dkg
tłuszcz do formy	
masa	
mak	30 dkg
białko	2 szt
powidła śliwkowe	1 łyżka
cukier	1 szklanka
miód	2 łyżki
rodzynki	5 dkg
wierzch	
białko	4 szt
cukier puder	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak sparzamy i odsączamy na sicie i mielimy w maszynce trzy razy. Z dwóch białek ubijamy pianę i łączymy delikatnie z makiem i mieszamy z pozostałymi składnikami. Margarynę ucieramy z cukrem, żółtkami, dodajemy oba rodzaje mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia dodajemy aromat i skórkę pomarańczową. Z białek ubijamy sztywną pianę i ostrożnie łączymy z ciastem. Do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą przekładamy ciasto na nim rozkładamy masę makową i wstawiamy do piekarnika na 30 min na 180 stopni. Z czterech białek, cukru pudru i soku z połowy cytryny ubijamy bardzo sztywną pianę. Podpieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i na gorące wykładamy pianę i posypujemy orzechami oraz sparzonymi rodzynkami i ponownie pieczemy 15 min. Ciasto zostawiamy w uchylonym piekarniku do wysuszenia piany.