Makowiec dorotus76

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suchy mak	500 g
miód sztuczny	pół szklanki
5 jajek, oddzielnie białka i żółtka	
miękkiego masła	120 g
3/4 - 1 szklanki drobnego cukru królewskiego	
migdały mielone	10 łyżek
ekstrakt migdałowy - do smaku	
2 łyżeczki proszku do pieczenia,	
skórka pomarańczowa	1//2 szkl
rodzynki	1/2 szkl
śliwka	1/2 szkl
orzechy	1/2 szkl
amaretto	3 łyżki
jabłka	3 szt. (obrane i starte na tarce o

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak 12 godzin wcześniej sparzyć gorącą wodą i zostawić do namoczenia. Odsączyć z nadmiaru wody i zmielić dwukrotnie. Masło zmiksować z cukrem na gładką masę, dodawać stopniowo po jednym żółtku, nadal miksując. Masę maślaną wymieszać z makiem, dodać miód, jabłka, amaretto, ekstrakt migdałowy, zmielone migdały, proszek do pieczenia, bakalie. Wymieszać. Pianę z białek ubić na sztywno, wmieszać do masy.

Piec w formie 20 x 30 cm przez 50 minut w temperaturze 175?C. Dowolnie udekorować.\"

Makowiec udekorowany jest lukrem z białka i cukru oraz płatkami migdałowymi

link do przepisu: mojewypieki.blox.pl/2009/12/Makowiec-z-bakaliami.html