Piegusek inaczej

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	6-7 sztuk
suchego maku	1,5 szklanki
mąki	1 szklanka
cukru	3/4 szklanki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
jajek	4 sztuki
cukru	1/2 szklanki
kakao	2 łyżki
cynamonu	1 łyżeczka
zmiażdżonych goździków	3-4 szt
mleko	2 szklanki
żółtek	5 sztuk
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
mąki pszennej	1 łyżka
masła	1,5 kostki
cappuccino	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poncz:

1 szklanka przegotowanej i wystudzonej wody
2 łyżki spirytusu
aromat rumowy
2 łyżki cukru

Polewa:

1/2 puszki masy krówkowej
1/2 kostki margaryny
Ponadto:
dowolny dżem
polewa czekoladowa

Ciasto makowe:

Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę (dość długo). Dodajemy pozostałe składniki i pieczemy ok 30 minut.

Ciasto ciemne:

Ubijamy jajka z cukrem na puszystą masę. Następnie dodajemy pozostałe składniki i pieczemy również ok. 30 minut. Najlepiej sprawdzić patyczkiem.

Krem:

Odlewamy część mleka do rozrobienia budyniu. Resztę zagotowujemy. Do pozostałego mleka dodajemy obie mąki, żółtka, cukier oraz capuccino i dobrze rozprowadzamy. Wlewamy do gotującego się mleka cały czas mieszając do powstania budyniu. Studzimy. Margarynę ucieramy z budyniem.

Poncz:

Wszystkie składniki ponczu należy połączyć i wymieszać.

Ciasto makowe przekrawamy na pół i lekko nasączamy. Jedną część smarujemy dowolnym dżemem i wykładamy połowę przygotowanego kremu. Następnie kładziemy ciasto ciemne i dobrze nasączamy ponczem, smarujemy dżemem i wykładamy pozostały krem. Przykrywamy drugą częścią ciasta makowego i lekko nasączamy. Wierzch ciasta smarujemy masą krówkową utartą z margaryną. Ozdabiamy polewą czekoladową.