

Całkiem inny makowiec :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 płaskie łyżki kakao

Masa makowa : 1 puszka gotowej masy makowej z bakaliami , 1 kostka masła

2 budynie śmietankowe, 1 szklanka bakalii

Do nasączenia ciasta : 1/3 szklanki wrzątku, 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 2 łyżki płynnego miodu

alkohol 1/8 szkl

woda 6 łyżek

masło 1 kostka

czekolada mleczna 2 tabliczki

Ciasto:

jajko 4 szt.

cukier 1 szklanka

mąka ziemniaczana 1 szklanka

mąka tortowa 1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić pianę z 4 białek z 1 szklanką cukru. Mąki wymieszać ze sobą i proszkiem do pieczenia .Dodawać po łyżce do piany z białek miksując cały czas . W trakcie dodawania mąki wrzucić do masy po jednym żółtku (4 sztuki).Dobrze wymieszać dodając kakao. Blaszke średniej wielkości wysmarować masłem i wysypać bułką tartą .Wlać ciasto. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni . Ciasto piec ok. 25 minut (czas zależy od wielkości blaszki).Trzeba pilnować i gdy biszkopt zrobi się złoty z wierzchu ostrożnie sprawdzić patyczkiem czy jest w środku upieczony .Gdyby był jeszcze wilgotny to przykryć wierzch folią aluminiową i dopiec). Wyjąć blaszkę z piekarnika i zostawić ciasto do ostygnięcia . Zimne przekroić ostrożnie na pół (w poprzek).

W garnku o grubym dnie rozpuścić masło. Wymieszać masę makową z masłem i bakaliami .Wlać rozrobione w ½ szklanki wody budynie. Ogrzewać mieszając cały czas ok. 20 minut na małym gazie.

Zaparzyć wrzątkiem kawę. Dodać alkohol, miód .

Półówkę biszkoptu ułożyć w blaszce w której się piekła i nasączyć połową kawy z alkoholem i miodem .Wyłożyć gorącą masę makową .Przykryć drugą półówką ciasta . Nasączyć ciasto drugą połową kawy z alkoholem i miodem .

Wodę (6 łyżek) zagotować z masłem (1 kostkę) i pokruszoną czekoladą . Dobrze wymieszać .Polewę wylać na ciasto i rozsmarować .Posypać z wierzchu pokruszonymi orzechami , wiórkami kokosowymi , kolorową posypką – jak kto lubi .

Postawić w chłodnym miejscu na 12 godzin