Ciasto cytrynowe z makiem



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa makowa w puszczce	1 opakowanie
margaryna	20 dag
mleko	0,5 szklanki
cukier	1 szklanka
jajko	3 szt
mąka tortowa	10 łyzek
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyzeczki
cytryna	1 szt
cukier waniliowy	16 g
polewa czekoladowa	
czekolada gorzka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spód formy wykładamy kruche ciasto (przepis: http://www.doradcasmaku.pl/przepis/26626/przepis-podstawowy-na-kruche-ciasto-.html), na ciasto kładziemy gotową masę makową. Na wierzch wykładamy cytrynowe ciasto ucierane.
Cytrynowe ciasto ucierane:
Tłuszcz ucieramy, dodając po jednym żółtku, po 2 łyzki cukry, po 1 łżce mleka i 2 łyzki mąki. Po wyczerpaniu wszystkich składników dodajemy sok z pół cytryny, otarta skórkę z całej cytryny, mieszamy. Pod koniec dodajemy ubitą pianę z białek, mąkę ziemniaczana z proszkiem do pieczenia.
Ciasto lekko mieszamy i wylewamy na mak. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 40 minut.
Po wystygnięciu ciasto oblewamy polewą czekoladową i obsypujemy tarta gorzką czekolada .