Pyszny makowiec

AGNIESZKA-87-25

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto makowe:	
margaryna	15 dag
jajko	8 sztuk
cukier puder	20 dag
mak	30 dag
miód	10 dag
Masa jabłkowa:	
galaretka pomarańczowa	1 opakowanie
jabłka	1 kilogram
Masa żółtkowa:	
cukier	5 łyżek
mleko	0,5 litra
margaryna	25 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
żółtko jajek	3 sztuki
mąka ziemniaczna	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
polewa czekoladowa	1 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Biszkopt ciemny:

mąka pszenna	4 łyżki
kakao	2 łyżki
jajko	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżka
cukier	4 łyżki
olej	2 łyżki
ocet	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto makowe:
Margarynę ucieramy z cukrem i żółtkami. Dodajemy resztę składników i sparzony i zmielony 2 razy mak. Na samym końcu dodajemy piane ubitą z białek. Dzielimy na pół i pieczemy 2 placki, na blaszce 25/36, przez 30 minut w 180 stopniach.
Biszkopt kakaowy:
Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę dodajemy resztę składników i lekko mieszamy. Pieczemy w 180 stopniach przez 30 minut.
Masa jabłkowa:
Jabłka obieramy, ścieramy na dużej tarce, dusimy pod przykryciem około 45 minut następnie dodajemy galaretkę i cukier do smaku mieszamy do rozpuszczenia i ściągamy z gazu.
Masa żółtkowa:
Żółtka roztrzepujemy z mąkami w niewielkiej ilości mleka. Resztę mleka zagotowujemy z cukrami, do gotującego wlewamy żółtka, ciągle mieszamy, gotujemy aż do zgęstnienia. Margarynę ucieramy z zimnym budyniem.
Przełożenie ciasta:
Ciasto makowe -połowa masy żółtkowej -biszkopt kakaowy -masa jabłkowa -reszta masy -ciasto makowe -polewa.