

## Pyszny makowiec



### AGNIESZKA-87-25



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto makowe:

<b>margaryna</b>	15 dag
<b>jajko</b>	8 sztuk
<b>cukier puder</b>	20 dag
<b>mak</b>	30 dag
<b>miód</b>	10 dag

### Masa jabłkowa:

<b>galaretka pomarańczowa</b>	1 opakowanie
<b>jabłka</b>	1 kilogram

### Masa żółtkowa:

<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>mleko</b>	0,5 litra
<b>margaryna</b>	25 dag
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>żółtko jajek</b>	3 sztuki
<b>mąka ziemniaczna</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>polewa czekoladowa</b>	1 opakowanie
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

**Biszkopt ciemny:**

<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>ocet</b>	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 pianę 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.