Biszkopt z masą

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
mąka	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
woda	6 łyżek
proszek do pieczenia	8 g
cukier waniliowy	8,4 g
mak	3/4 szklanke
krem śmietankowy	2 opakowania
wiórki kokosowe	1 opakowanie
wódka	1/2 szklanki
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Do żółtek dosypać cukier, wodę i ucierać, aż cukier się rozpuści. Z białek ubić sztywną pianę. Mąki przesiać z cukrem waniliowym oraz z proszkiem do pieczenia, do żółtek i dodać pianę. Delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec 40 min w temp. 180\'C. Do drugiej części dodać mak i wymieszać. Gotowe wylać na blaszkę i upiec tak jak wcześniejszy biszkopt.
Krem śmietankowy przyrządzić zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Dodać wódkę i wymieszać. Gotowy krem nakładać na biszkopt z makiem, przykryć jasnym biszkoptem i ponownie nałożyć krem, wsadzić do lodówki na ok 30 min. Gdy troszkę stwardnieje masa, polewamy polewą czekoladową robiąc szlaczek a następnie posypujemy wiórkami kokosowymi. Ponownie schładzamy w lodówce. Smacznego !!