Makowiec z rumem



KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt.
cukier puder	125 gramów
masło	225 gramów
cukier waniliowy	1 paczuszka
Bułka tarta klasyczna Prymat	25 gramów
proszek do pieczenia	1 szczypta
sól	1 szczypta
zmielony mak	250 gramów
cynamon	1 łyżeczka
rum	30 ml
orzechy włoskie	100 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z połową z cukru pudru, cukrem waniliowym i żółtkami. Ciągle ucierając, dodać orzechy, tartą bułkę, proszek do pieczenia i cynamon. Dodać mak. Białka ubić na sztywna pianę ze szczyptą soli i resztą cukru pudru, delikatnie połączyć z masą makową. Ciasto przełożyć do tortownicy i piec 1 godzinę w temp. 180stopni.