

Makowiec śnieżny



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 sztuki
mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta

Masa makowa

mak	250 g suchy mielony
cukier	100 gram
białko	3 sztuki
miód prawdziwy	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżeczka
mleko	150 ml
bakalie	3/4 szklanki
aromat migdałowy	

Masa śmietanowa

śmietana 30%	1/2 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki

cukier puder 2 łyżki

Masa orzechowa

masło 200 gram

cukier puder 80 gram

cukier waniliowy

żółtko jajek 3 sztuki

orzechy włoskie 150 gram mielone

mleko 1/2 szklanki

spirytus

Dekoracja

czekolada gorzka 4 kostki

śmietana kremówka 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt: Białka ubić z solą, partiami dodać cukier z cukrem waniliowym i żółtka. Obie mąki przesiać z proszkiem dodać do masy jajecznej, wymieszać i wyłożyć do formy (38 x 23). Również rozsmarować i piec 25 minut w temperaturze 170°C z termoobiegiem. Po wystudzeniu ściąć odstającą skórkę.

Masa makowa: Mleko zagotować, wsypać bułkę i połowę maku. Zdjąć z ognia i lekko zmiksować blenderem. Dodać pozostałe składniki i roztrzepane białka. Dobrze wymieszać i postawić na ogień. Smażyć do zgęstnienia, ciągle mieszać. Wyłożyć na zimny biskopt i odstawić do schłodzenia.

Masa śmietanowa: Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody. Śmietanę ubić z cukrem dodać letnią żelatynę, szybko wymieszać i wyłożyć na zimny mak. Schłodzić.

Masa orzechowa: Mleko zagotować z cukrem waniliowym, zalać orzechy i wymieszać. Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, zimne orzechy i spirytus do smaku. Wyłożyć na masę śmietanową.

W kąpielii wodnej rozpuścić czekoladę w śmietanie i przy pomocy worka cukierniczego z uciętym rogami namalować esy- floresy lub udekorować według swojego uznania.