

Pijak



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

masa

dżem

wierzch

polewa czekoladowa

Ciasto: Makowo-kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- na biszkopt:
 - 3 jaja
 - 6 łyżek cukru
 - 6 łyżek oleju
 - 6 łyżek mąki
 - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- na ciasto makowo-kokosowe:
 - 6 białek
 - 1/2 szklanki cukru
 - 1/2 szklanki suchego maku
 - 1/2 szklanki wiórków kokosowych
- na masę:
 - 1/2 l mleka
 - 3 żółtka
 - budyń waniliowy lub śmietankowy
 - 3 łyżki mąki ziemniaczanej
 - 3 łyżki mąki pszennej
 - 3 łyżki cukru pudru
 - kostka masła lub margaryny
- na wierzch:
 - 1 szklanka wódki
 - 1-2 paczki okrągłych biszkoptów
 - 1 słoik dżemu z czarnych porzeczek
- polewa czekoladowa:
 - 10 dag margaryny
 - 10 dag cukru pudru
 - 2 łyżki ciemnego kakao
 - 2 łyżki gorącej wody
 - ewentualnie rodzynki lub orzeszki, migdały

Biszkopt: białka ubić na sztywną pianę. Dodać cukier. Nadal ubijając dodawać po 1 żółtku. Do ubitych jajek dodać olej oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlać do blaszki o wymiarach ok. 24x30 cm i piec w 170C przez około 30 minut. Ciasto makowo-kokosowe: z białek ubić na sztywno pianę. Dodać cukier, mak i wiórki kokosowe. Delikatnie wymieszać łyżką. Piec w tej samej blaszce co biszkopt, w tej samej temperaturze przez około 25 minut.

Masa: do połowy mleka wsypać budyń, mąki i żółtka. Dobrze wymieszać trzepaczką. Resztę mleka zagotować. Wlać rozrobioną masę z mąką i żółtkami. Zagotować razem stale mieszając. Należy uważać, żeby masa się nie przypaliła. Miękkie masło utrzeć z cukrem. Nadal miksując dodawać po łyżce wystudzoną masę.

Biszkopt posmarować dżemem, położyć ciasto makowo-kokosowe i masę. Na masie ułożyć biszkopty nasączone w wódce.

przygotować polewę: Margarynę włożyć do garnuszka, stopić na małym ogniu. Wsypać cukier zmieszany z kakao, wymieszać, dolać wodę. Mieszając doprowadzić do wrzenia i ostudzić. Zastygającą, ale jeszcze lejącą polewą udekorować ciasto.

Miałam jeszcze zamiar w zastygającą polewę na każdy biszkopcik wsadzić rodzynkę to wtedy byłyby to "cycki murzynki" ale zapomniałam:)