

makowiec



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg masy makowej (w puszcze)

8 jajek

15 dag margaryny

0,5 szklanki cukru,

1 łyżka kakao

1 łyżka proszku do pieczenia

1 kg ptasiego mleczka

2 galaretki egzotyczne

2 czekolady mleczne

2 łyżki mleka

Masa budyniowa:

2 szklanki mleka

kostka masła

5 łyżek cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. utrzeć żółtka, margarynę i cukier, dodać masę makową, kakao, proszek do pieczenia i ubitą pianę z białek. lekko wymieszać , ciasto podzielić na dwie części i upiec dwa placki na dużej formie.

2. ugotować budyń na dwóch szklankach mleka z cukrem , wystudzić , utrzeć masło dodając zimny budyń .

3. ugotować dwie galaretki w trzech szklankach wody, wystudzić.

4. na ciasto makowe dać połowę masy budyniowej rozsmarować i ułożyć rzędami na długość foremki ptasie mleczko (5 rzędów) pomiędzy ptasim mleczkiem wlać galaretkę tężejącą. odstawić aż galaretka dobrze zastygnie i wtedy na to rozsmarować drugą część masy budyniowej a następnie przełożyć ciastem makowym. rozpuścić czekolady dodając dwie łyżki mleka , połączyć ciepłą polewą ciasto i udekorować np. migdałami