

PIJAK

IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3
mąka	3/4 szkl
cukier	3/4 szkl
proszek do pieczenia	0/5 łyżeczki
MASA : mak	1 szkl
cukier puder	1 szkl
cukier puder	4 łyżki
kakao	1 łyżka
woda letnia	1 łyżka
herbatniki	2 paczki
Polewa:	1/3 kostki
margaryna	1/3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja przeznaczone na biszkopt ubić z cukrem, dodać mąkę z proszkiem, wymieszać i upiec biszkopt w tortownicy. Mak sparzyć i namoczyć. Zmleć dwukrotnie w maszynce do mięs. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jaja i olejek migdałowy. Nadal ucierając dodawać mak. Wyłożyć masę na wystudzony biszkopt. Herbatniki namoczyć w wodce i równo ułożyć na masie. Rozpuścić na małym ogniu składniki polewy i oblać ciasto. Udekorować wiórkami kokosowymi i posiekanymi migdałami.