

Niebo w gębie



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	0,5 kg
cukier	2,5 szklanka
miód	3 łyżki
masło	1,5 kostki
jaja	9 sztuka
mąka	5 łyżek
mąka ziemniaczana	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy włoskie	20 dkg
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

½ kg,maku
½ szkl.cukru
3 łyżki miodu
½ kostki masła
4 żółtka żółtka ubite 4 białka
olejek rumowy
Mak sparzyć i zemleć. Wszystko razem utrzeć.

Biskopt:

5 jajek
5 łyżek maki pszennej
4 łyżki maki ziemniaczanej
1 szkl. Cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno,dodać cukier,po jednym żółtku oraz obie mąki wymieszane z proszkiem.

Najpierw do blachy nakładać mak, na mak ciasto biskoptowe i razem upiec.

Gdy wystygnie,ciasto odwrócić tak, aby biskopt był na dole. Na mak nałożyć masę orzechowa.

Masa:

20 dkg.orzechów włoskich
1 szkl.mleka
1 szkl.cukru
1 kostka masła

20 dkg.drobno posiekanych orzechów zaparzyć w jednej szkl.mleka,dodać 1 szkl.cukru. Jak wystygnie utrzeć z 1 kostka masła.

Całość połączyć polewą.