

makowiec z pianą



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
mąka tortowa	2 szklanki
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	4 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
MASA : mak	30 dag
białko	2
dżem śliwkowy	1 łyżka
wierzch ciasta: białka	4
cukier	1/2 szklanki
Ciasto:	4 spód
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, następnie dalej ucierając dodać mąkę, proszek i zapach. ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. mak sparzyć i dwa razy przekręcić przez maszynkę. wymieszać z pozostałymi składnikami masy. wylać ciasto na blachę i rozłożyć na nim równą warstwę masy makowej. piec ok .40 minut. przed końcem pieczenia wyłożyć na mak pianę z białek ubitych z cukrem i zapiec.