



Biskopt z masą makową

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 st. C °C 

Składniki:

biskopt

- jajka - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- aromat rumowy - 1 sztuka

krem makowy

- mak - 1 puszka
- jajka - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- aromat migdałowy

ponadto

- orzechy włoskie - 200 gramów
- owocowa herbata

polewa czekoladowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- woda - 5 łyżek
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. **BISKOPT:** Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier, a następnie po jednym żółtku i miksować ok 5 min.
2. Następnie mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko i stopniowo dodać do ciasta, należy dodać kilka kropel aromatu - miksować do uzyskania jednolitej masy.
3. Biskopt wylać do formy wysmarowanej Kasią i obsypanej mąką. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 st. C na 30 min.
4. Po upieczeniu przeciąć na pół.
5. **MASA MAKOWA:** Do garnka wrzucić Kasię i na to wszystkie pozostałe składniki i gotować - musi być gęste.
6. Biskopt nasączyć owocową herbatą i posmarować całą masą makową i rozprowadzić masą po całości i przykryć drugim biskoptem, nasączyć i zrobić polewę czekoladową.
7. **POLEWA CZEKOLADOWA:** Wszystkie składniki połączyć w małym garnuszku i gotować.