





Ciasto makowe z malinami

przepisy.pl



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- gotowa masa makowa - 400 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 100 gramów
- bułka tarta - 3 łyżki
- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- cukier puder - 1 łyżka
- maliny - 300 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem na puch, dodaj miękką Kasię. Następnie ciągle ucierając, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę i wymieszaj mikserem na najniższych obrotach.
3. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 24 cm.
4. Jajko ubij z cukrem na puch, dodaj masę makową i bułkę tartą, wymieszaj.
5. Masę makową wyłóż na ciasto w formie. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 50-60 minut w 180 st. C.
6. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wyłóż na wystudzone ciasto. Maliny umyj, osusz i ułóż na cieście.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl