





Inny Makowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- jajka - 6 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.75 szklanek

krem

- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- żółtka - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- namoczonego, trzykrotnie zmielonego maku - 1 szklanka
- miód - 1 łyżka
- aromat arakowy. - 1 łyżeczka
- 2 łyżki żelatyny - 2 łyżki

syrop migdałowy

- cukier - 5 łyżek
- amaretto - 3 łyżki
- woda - 0.5 szklanek

lukier

- cukier puder - 2 łyżeczki
- mleko - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować, z cukru odparować, ochłodzić i pod koniec dodać amaretto.
2. Jajka ubić z cukrem na sztywną masę, dodać partiami mąkę a na rozgnieć rozpuszczoną chłodną Kasię.
3. Wyłożyć na blachę z pergaminem i piec w 200 stopniach na złoty kolor.
4. Na gorąco ściągnąć pergamin i zwinąć w ściereczkę w kształt rolady.
5. Żółtka ubić z cukrem, połączyć z makiem, miodem i aromatem, na koniec dodać ubitą śmietaną.
6. Następnie połączyć a na koniec dodać żelatynę.
7. Ciasto nasączyć syropem, rozłożyć krem i zwinąć w formę rolady.

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