





Makowiec biszkoptowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 3 szklanki
- oliwa - 8 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

krem

- mak - 60 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- migdały - 1 garść
- rodzynki - 1 garść
- suszone morele - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę, oliwę i proszek do pieczenia.
2. Masa: mak zaparzyć i zmielić trzy razy.
3. Połączyć z jajkami, cukrem oraz zapachem.
4. Kasię rozpuścić i nie zdejmując z ognia, stopniowo dodawać masę makową.
5. Gotować, aż masa będzie gęsta.
6. Do masy makowej dodać drobno pokrojone rodzynki, migdały i morele.
7. Ciasto podzielić na 2 części, jedną położyć na blachę, potem mak i drugą część ciasta.
8. Gorącą masą przełożyć ciasto.

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