

Ciasto Makówka



Autor: **KORAL**
Przepisów: **832** Ocena: **17022**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto : 6 jajek
- cukier 150 g
- mak 210 g
- mąka pszenna 115 g
- mąka ziemniaczana 80 g
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Krem : śmietana kremówka 30-36 %
600 ml
- 1 galaretka krystaliczna
- Polewa czekolada + prażone płatki migdałowe
- Poncz : 1/2 szklanki wody
- herbata
- 1,5 łyżeczki aromatu migdałowego
- szczypta cukru
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

1 Blaszka 26 X 30 cm.

Poncz.

Robimy niezbyt mocną herbatę, dodajemy do smaku sok z cytryny i aromat, studzimy.

Białka w temperaturze pokojowej ubijamy prawie na sztywno.

Stopniowo po łyżce dodajemy cukier, i dalej ubijamy.

Na koniec stopniowo dodajemy żółtka i krótko mieszamy tylko do połączenia się składników.

Mąkę przesiewamy z proszkiem, dodajemy mak.

Stopniowo dosypujemy mieszankę do jajek, mieszając delikatnie łyżką od spodu.

Na blaszkę wyłożoną papierem, wylewamy ciasto.

Pieczemy 30-35 minut w 160 C do suchego patyczka.

Po ostudzeniu ciasto kroimy na trzy części.

Każdą lekko nasączamy ponczem.

Można też upiec 3 osobne blaty.

Galaretkę rozpuszczamy w 2/3 szklance wody.

Schłodzoną śmietaną kremówką ubijamy prawie na sztywno. Zimną i lekko tężejącą galaretkę stopniowo wlewamy do śmietany i miksujemy. Wstawiamy na chwilę do lodówki.

Biszkopty przekładamy masą śmietanową.

Ciasto wstawiamy do lodówki aż całkowicie stężeje.

Wierzch polewamy rozpuszczoną, schłodzoną czekoladą i posypujemy płatkami migdałowymi.

Twoje notatki do przepisu: