

Makowiec na biszkopcie pod pierzynką

Autor: **luna76**Przepisów: **112** Ocena: **2831**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 jajka
- 8 łyżek cukru
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa makowa:
 - 25 dag mielonego maku
 - 10 dag cukru
 - 3 białka
 - 2 łyżki miodu
 - olejek migdałowy
 - 20 dag bakalii-rodzynki, migdały, skórka pomarańczowa kandyzowana itp.
- Masa śmietankowa:
 - 1/2 l śmietany kremówki -36%
 - 2-3 łyżki cukru pudru
 - 2 zagęstniki do śmietany lub 2-3 łyżeczki żelatyny
 - 1/2 tabliczki czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt- Białka ubijam na sztywną pianę dodając po jednym żółtku i po dwie łyżki cukru. Mąkę przesiewam z proszkiem do pieczenia i dodaję delikatnie do masy jajecznej. Ciasto przekładam na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawiam do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 30 minut. Gotowe studzę.
Masa makowa-Wszystkie składniki mieszam i podsmażam na wolnym ogniu, aż zgęstnieje. Mieszam by nie przypalić masy. Studzę, wykładam na biszkopt i ponownie wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut. Piekarnik ustawiam na górną grzałkę. Po tym czasie, wyjmuję ciasto i odstawiam by wystygło.
Masa śmietankowa-Kremówkę ubijam na sztywno dodając cukier puder i zagęstnik. Ubitą masę wykładam na ciasto. Na wierzch ścieram czekoladę na tarce o dużych oczkach.

Twoje notatki do przepisu: