

Pijany Izydor z delicjami



Autor: **aga-30**
Przepisów: **87** Ocena: **1958**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- jaja 5 szt
- Cukier 5 łyżek
- mąka pszenna Typ 500 4 łyżki
- Kakao 1 łyżka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- delicje szampańskie
- Ciasto makowo- kokosowe:
- Mak 3/4 szkl
- Wiórki kokosowe 3/4 szkl
- Cukier 3/4 szkl
- białko jaja kurzego 5 szt
- Masa jabłkowa:
- Jabłko 1 kg
- Budyń 2 szt
- Woda 0,5 szkl
- Mleko 0,5 litra
- Cukier 4 łyżki
- Polewa:
- Śliwki kalifornijskie
- batonik Pawełek
- Mleko 4 łyżki
- alkohol do smaku
- Margaryna 12 dag
- Czekolada mleczna 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Następnie wlać żółtka i wsypać mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i kakao dać na formę 25/36 i poukładać na wierzchu delicje. Piec do 20 minut w 180 stopniach.
- 2 Ciasto makowo- kokosowe: Białka ubijamy z cukrem. Wsypujemy wiórki kokosowe i mak. Wykładamy na foremkę i pieczemy do 20 minut w 180 stopniach.
- 3 Masa jabłkowa: Jabłka obrać i pokroić w kostkę. Zalać je wodą i gotować pięć minut. Nadmiar

soku odcedzić. Budynie ugotować na mleku wraz z cukrem gorące zmieszać z jabłkami i wyłożyć na biszkopt .

- 4 Polewa: Batonik łamiemy i rozpuszczamy w ciepłym mleku. Margarynę ucieramy i łączymy z letnim batonikiem. Polewę rozsmarowujemy na cieście makowym i układamy pokrojone drobno śliwki namoczone w alkoholu. Polewamy rozpuszczoną czekoladą mleczną.

Przełożenie: Biszkopt- masa jabłkowa- ciasto makowo- kokosowe- polewa wraz z śliwkami.

Twoje notatki do przepisu: