

Pyszny makowiec z pianką na biszkopcie

Przepis dodany przez użytkownika avril

aromatyczny makowiec

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej -
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej -
- szklanka cukru -
- kostka margaryny -
- 4 jajka -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- olejek migdałowy (jeśli ktoś lubi) -
- masa makowa: -
- 30 dag maku -
- pół szklanki cukru pudru -
- 2 jajka -
- łyżka dżemu śliwkowego -
- bakalie -
- wierzch: -
- 4 białka -
- pół szklanki cukru -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Margarynę utrzeć z cukrem na puszysty krem. Nie przerywając ucierania, dodawać powoli żółtka, a następnie stopniowo obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i przesiane przez sito.
- 2.** Na końcu dodać kilka kropli olejku migdałowego i białka ubite na sztywną pianę, delikatnie wymieszać.
- 3.** Przygotować masę: mak sparzyć wrzątkiem i dwukrotnie zemleć maszynką z sitkiem o małych oczkach; żółtka utrzeć z cukrem pudrem; dodać mak, dżem śliwkowy, białka ubite na sztywną pianę, a na końcu bakalie; delikatnie wymieszać.
- 4.** Przygotować warstwę wierzchnią: białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając cukier.
- 5.** Dużą tortownicę średnicy 28cm posmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto, następnie masę makową, a na wierzch pianę z białek.
- 6.** Piec ok.50 min. w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.