



CIASTA

BISZKOPT MAKOWY Z KREMEM KAWOWYM POLECA MAMA JOANNA

SKŁADNIKI

BISZKOPT:

- * 8 jajek w temperaturze pokojowej
- * 250 g cukru pudru
- * 250 g suchego maku
- * cukier waniliowy lub laska wanilii
- * 1 łyżka płynnego miodu
- * 60 g bułki tartej
- * skórka otarta z 1 cytryny
- * 0,5 l mleka do sparzenia maku

KREM:

- * 250 g masła
- * 150 g cukru
- * laska wanilii
- * 3 jajka w temperaturze pokojowej
- * 30 g kawy mielonej

DODATKOWO:

- * poncz do nasączenia biszkoptu
- * powidła śliwkowe

BISZKOPT:

Mak sparzyć, odcedzić i zmielić w maszynce. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i wanilią na puszystą masę, a białka ubić na sztywno. W dużej misce układać warstwami: mak, masę żółtkową i białka, wsypać delikatnie bułkę tartą, dodać miód i skórkę z cytryny. Wszystko bardzo delikatnie wymieszać szpatułką. Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia, przelać delikatnie ciasto. Piec 45 minut w temperaturze 175 °C.

KREM:

Zaparzyć kawę w małej ilości wody. Jajka ubić na parze z cukrem i wanilią, studzić ciągle ubijając. Ubić masło i dodać do przestudzonej masy jajecznej. Dodać ostudzoną kawę i wszystko delikatnie wymieszać.

Biszkopt przeciąć na trzy równe części. Pierwszą część nasączyć ponczem, posmarować kremem, na kremie rozłożyć powidła śliwkowe. Analogicznie postępujemy z drugą warstwą. Trzecią, ostatnią część smarujemy kremem i dowolnie dekorujemy.

SMACZNEGO!