

Biskopt z makiem

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajko - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- olej - 4 łyżka(i)
- mąka - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- mak - 1 1/2 szkl.
- jajko - 3 szt.
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka(i)
- cukier - 3/4 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- aromat migdałowy - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Białko ubić z cukrem na sztywną pianę. Dodać żółtka, mąkę, oliwę i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać, włożyć do tortownicy i piec ok. 30 min.
Masa:
Mak zalać wrzącą wodą. Po 20 min. zagotować i odstawić na wystygnięcie. Odcedzić, dwa razy zemleć przez maszynkę i połączyć z jajami, mąką oraz aromatem. Zagotować margarynę i nie zdejmując z ognia, dodawać masę. Gęstniejącą gorącą masą przełożyć przekrojone ciasto.
Połączyć polewą.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.