

Biskoptowy makowiec

Co kupić?

Masa makowa

- 200g mielonego maku
 - 50g cukru
 - 1 łyżka miodu
 - 1 łyżka masła
 - 2 białka
 - 2 łyżki rodzynek
 - 2 łyżki orzechów włoskich
 - 2 łyżki posiekanej skórki pomarańczowej
 - 1 łyżka konfitury różanej (opcjonalnie)
- sól

Biskopt

- 200g drobnego cukru
 - 120g mąki
 - 4 duże jajka
 - 2 łyżki wody
 - 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- sól

Lukier cytrynowy:

- 1.5 łyżki soku z cytryny
- 200g cukru pudru

ANIA STARMACH

Jak przygotować?

Masa makowa

1. Jeśli nie uda Ci się kupić zmielonego maku, zwykły mak gotuj w mleku przez mniej więcej 30 minut, następnie dwukrotnie zmiel go w maszynce do mięsa.
2. Zmielony mak zalej szklanką wrzątku, poczekaj, aż napęcznieje i dokładnie odsącz go z nadmiaru wody. Bakalie posiekaj, masło roztop na patelni, białka ubij ze szczyptą soli.
3. Mak połącz z miodem, cukrem, bakaliami, różą, masłem oraz pianą z białek.

Biskopt

4. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni C.
5. Żółtka oddziel od białek. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj do nich 2 łyżki wody, stopniowo dodawaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
6. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem. Ciasto przelej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do gorącego piekarnika na 12 minut.
7. Po tym czasie delikatnie oderwij ciasto od papieru do pieczenia, posmaruj je masą makową i zwiń w rulon, następnie owiń papierem, na którym piekł się biskopt, i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

Lukier cytrynowy

8. Sok z cytryny przecedź przez sitko i mieszaj z cukrem pudrem, aż do powstania jednolitej konsystencji lukru. Ciasto rozwiń z papieru, posmaruj je lukrem.