
Ucierane z makiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3012 razy.

2 szklanki maku,

6 łyżek mąki ziemniaczanej,

2 szklanki cukru,

13 jajek,

1 cukier waniliowy,

1 mały zapach rumowy,

1 łyżka tłuszczu,

1 łyżka bułki tartej do przygotowania formy.

Mak umyć , sparzyć wrzątkiem, osączyć i zemleć przez sito o małych otworach. Żółtka ucierać z cukrem, cukrem waniliowym i zapachem rumowym na puszystą masę. Stopniowo dodawać mąkę i zmielony mak. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z masą makową. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, posypać tartą bułką i przelać do niej ciasto. Piec 1 godz. w temp. 190 st.C. Po ostudzeniu ciasto można poleać lukrem lub polewą czekoladową.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>