
Makowiec cytrynowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4115 razy.

CIASTO:

30 dag mąki,

30 dag cukru,

18 dag masła lub margaryny,

6 jaj,

skórka i sok z jednej cytryny,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

MASA:

30 dag maku,

3 jaja,

szklanka cukru pudru,

cukier waniliowy,

olejek migdałowy,

Mak opłukać , sparzyć i 2-3 razy przepuścić przez maszynkę do mięsa. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać aromaty, pianę ubitą z białek i lekko wymieszać .

Utrzeć masło z cukrem i żółtkami do białości. Dodać startą skórkę i sok z cytryny, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i na końcu sztywno ubitą pianę.

Połowę ciasta wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy, ułożyć warstwę maku, a na nią drugą część ciasta. Piec około 40 minut w średnio nagrzanym piekarniku.