Biszkopt makowy z kokosową masą

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

jajka - 6 szt.
cukier - 25 dag
mak - 15 dag
bułka tarta - 3 łyżka
mąka tortowa - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
Krem: -
mleko - 1 + 1/2 szklanka
budyń czekoladowy - 1 szt.
mąka - 1
masło - 15 dag
cukier puder - 3 łyżka
czekolada gorzka - 15 dag
wiórki kokosowe - 12-15 dag
Poncz: -
woda przegotowana - 1/2 szklanka
amaretto - łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak zaparzyć, osączyć i 2 razy przemielić w maszynce.
Całe jajka z cukrem ubić do białości nad garnkiem z gotującą się wodą. Gdy masa jajeczna ubita, zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mak, bułkę tartą, aromat, delikatnie wymieszać.

Ciasto wyłożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 21/30 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30-35 minut w temp 180 stopni.

KROK 2: Z mleka, proszku budyniowego, mąki krupczatki ugotować budyń, ostudzić. Czekoladę połamać i rozpuścić w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej. Masło z cukrem pudem utrzeć na puszystą masę, dodając stopniowo zimny budyń, wiórka kokosowe (2 łyżki wiórek odłożyć) i połowę przestudzonej płynnej czekolady.

KROK 3: Upieczone zimne ciasto przekroić wzdłuż na 3 blaty, skropić ponczem. (wodą wymieszaną z likierem)

KROK 4: Przełożyć przygotowanym kremem.

KROK 5: Ciasto oblać pozostałą płynną czekoladą, posypać wiórkami kokosowymi. Włożyć do lodówki na 2-3 godziny.