Ciasto makowo-biszkoptowe

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto makowe: -
jajka - 5 szt.
cukier - 1 szklanka
mąka pszenna - 15 dag
masło - 20 dag
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
mak mielony - 1/2 szklanka
Ciasto biszkoptowe: -
jajka - 3 szt.
cukier - 3 łyżka
mąka pszenna - 3 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta
Krem: -
masło - 20 dag
cukier puder - 15 dag
śmietana gęsta - 150 ml
sok z cytryny - do smaku
wiórki kokosowe - trochę
barwnik spożywczy lub sok z czerwonych buraków - trochę

Dodatkowe info:

Ciasto makowo-biszkoptowe z masą jest wspaniałe. Tak przygotowane ciasto można upiec w tortownicy i zrobić tort.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto makowe: Masło rozpuścić i przestudzić. Całe jajka z cukrem ubić do białości, połączyć z masłem. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mak, wymieszać. Ciasto przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 21/35 cm. Włożyć do nagrzanego do 189 stopni piekarnika i piec około 35-40 minut. Upieczone ostudzić, przekroić wzdłuż na 2 blaty.

KROK 2: Biszkopt: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier wanilinowy.

KROK 3: Nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Następnie połączyć z mąką

wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

KROK 4: Ciasto przelać do foremki (o takich samych wymiarach jak ciasto makowe) i włożyć do piekarnika. Piec w temp 180 stopni na złoty kolor, ostudzić.

KROK 5: Masa: Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę. Następnie dodawać po łyżce śmietany i sok z cytryny. Na końcu dodać odrobinę barwnika lub soku, wymieszać. Przekładać upieczone zimne blaty ciasta. Po wierzchu posmarować odrobiną masy i posypać wiórkami kokosowymi.