

Sk?adniki ciasto:

- 25 dag m?ki,
- 25 dag mocno sch?odzonej margaryny,
- 3 ?tka,
- 1 ?y?ka wody.

Sk?adniki masa makowa:

- 30 dag maku,
- 25 dag cukru pudru,
- 8 jajek,
- 2 ?y?ki przesianych przez sitko biszkopt?,
- 1 ?y?eczka proszku do pieczenia,
- 20 dag bakalii (rodzynki, orzechy, figi, sk?aka pomara?czowa),
- 1 ?y?eczka proszku do pieczenia,
- 3-4 krople olejku migda?owego.

Przygotowanie

Z podanych sk?adnik? zimnymi r?kami szybko zrobi? ciasto i w?o?y? je na co najmniej 3 godziny do lod?ki.

Mak op?uka?, zala? wrz?tkiem, raz zagotowa? i odstawi?. Nast?pnie dok?adnie odcedzi? i zemle? da razy przez maszynk? z sitkiem o drobnych oczkach.

Do maku doda?: ?tka ubite na puszyst? mas? z 12,5 dag cukru, przesiane biszkopty, olejek migda?owy, proszek do pieczenia, a na koniec ubit? z reszt? cukru sztywn? pian? z bia?ek i opr?zone m?k? bakalie.

Ciasto podzieli? na 2 cz??ci, obie cienutko rozwa?kowa?. Jedn? roz?o?y? na dne du?ej prostok?tnej, niewysokiej formy posmarowanej margaryn? i lekko posypanej m?k?. Ponak?uwa? widelcem.

Na ciasto na?o?y? puszyst? mas? makow? i nakry? drugim p?atem ciasta. Wstawi? do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza i piec ok. 60 minut.

Po upieczeniu ciasto mo?na posypa? cukrem pudrem lub posmarowa? mas? orzechow? i pola? polew? czekoladow?.

www.PrzepisyKulinarne.TV