

Składniki:

Biskopt:

8 jajek

4 łyżki cukru/ksylitolu

4 łyżki mąki ryżowej

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka oleju ryżowego lub z pestek winogron

Masa makowa:

0,5 kg maku

0,5 litra mleka

0,5 kostki masła (najlepiej klarowanego)

0,5 szklanki cukru

2 jaja

2 łyżki mąki ziemniaczanej



Przygotowanie:

Biskopt:

Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, ubijamy dalej na gładką masę, dodajemy żółtka, ubijamy dalej do połączenia składników. Dodajemy delikatnie mąkę i mieszamy ręcznie do połączenia, dodajemy olej, mieszamy i wylewamy do formy. Wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok 30 min w temperaturze 180 st. na termoobiegu. Po ostudzeniu biskopt przecinamy poziomo na 2 plastry.

Masa:

Mleko gotujemy wsypujemy mak, dokładnie mieszamy przykrywamy garnek i odstawiamy do wystygnięcia. Po wystygnięciu zaparzony mak mielimy maszynką 2 razy, na najdrobniejszym sitku. Do zmielonego maku dodajemy jajka mąkę i dokładnie mieszamy.

Masło podgrzewamy razem z cukrem do jego rozpuszczenia, uważając aby się nie przypaliło. Zdejmujemy z palnika.

Dodajemy porcjami masę makową i dokładnie mieszamy. Ponownie podgrzewamy do uzyskania gęstej masy.

Gorącą masę układamy na jeden plaster ciasta, przykrywamy drugim i delikatnie dociskamy. Podajemy po wystudzeniu.