

Makowa inspiracja



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **451** Ocena: **2353**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jajka kurze - 5 szt.
- Mąka tortowa - 20 dag
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Cukier - 20 dag
- Proszek do pieczenia - 1 1/2 łyżeczki
- Mak - 3/4 szklanki
- Konfitura brzoskwiniowa - 280 dag
- Konfitura malinowa - 280 dag
- Brzoskwinie świeże - 2 szt.
- Ser mascarpone - 250 g
- Śmietana 30 % - 220 ml
- Żelatyna - 2 łyżeczki
- Galaretka o smaku brzoskwiniowym - 1 szt
- Galaretka o smaku - malinowym - 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąki przesiać , wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jajka wybić , ubić na puszysto z cukrem, wymieszać z produktami sypkimi, na koniec dodać mak i wymieszać. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Blaszke 24 x 35 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto, wstawić do piekarnika, piec 20 minut lub suchego patyczka.
- 2 Wystudzić, przekroić na połowę. Konfiturę brzoskwiniową zagotować , wymieszać z galaretką brzoskwiniową , wystudzić wyłożyć na połowę ciasta.



- 3 Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach letniej wody. Brzoskwinie umyć pokroić w kostkę. Śmietanę ubić na sztywno, wymieszać z serkiem mascarpone. Napęczniałą żelatynę podgrzewać do rozpuszczenia, dodać 2 łyżki masy i połączyć z masą śmietanowo - serową, dodać brzoskwinie, wymieszać, wyłożyć na ciasto.



- 4 Przykryć drugą połową ciasta. Konfiturę malinową włożyć do rondelka zagotować i wymieszać z galaretką malinową, wystudzić, wyłożyć na ciasto.



5 Schłodzić w lodówce 4 godziny, podzielić na porcje.



Twoje notatki do przepisu: