

Kawowo-makowy torcik



składniki (na dwa ranty ok. 18 cm)

CIASTO PIERNIKOWE

- 4 szt. jajek
- 230 g Dżemu czarna porzeczka PROSPONA
- 290 g cukru kryształ
- 330 ml mleka
- 450 g mąki
- 165 ml oleju
- 15 g cukru wanilinowego
- 12 g cynamonu
- 25 g kakao

- 25 g sody oczyszczonej
- 25 g przyprawy do piernika

MASA Z BIAŁEGO MAKU

- 500 g Masy makowej z białego maku PROSPONA
- 250 g masła
- 250 g margaryny
- 500 g gotowego budyniu śmietankowego

BEZA

- 90 g białka
- 150 g cukru kryształ
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 20 g płatków migdałowych (opcjonalnie)
- 120 g Powideł śliwkowych PROSPONA
- Biszkopty nasączone kawą

przygotowanie

CIASTO PIERNIKOWE: Wszystkie składniki ciasta piernikowego wymieszać na jednolitą masę. Wylać na blaszkę 30x40 cm. Piec ok. 45 min. w temp. ok. 170°C. Po upieczeniu wyciąć 4 blaty.

MASA Z BIAŁEGO MAKU: Tłuszcz napowietrzyć, stopniowo dodać budyń, następnie Masę makową z białego maku, wymieszać.

BEZA: Białka ubić z cukrem. Delikatnie mieszając dodać mąkę ziemniaczaną. Rozsmarować na blaszkę, na grubość 5 cm. Opcjonalnie posypać migdałami. Piec w temp. 140°C przez około 70 min. Po ostudzeniu wyciąć dwa okrągłe blaty.

wykonanie

Okrągłą formę tortową wyłożyć folią rantową. Składać ciasto w kolejności: blat piernikowy, cienka warstwa powideł, ok. 1 cm masy z białego maku, biszkopty nasączone kawą, kolejna warstwa kremu, blat piernikowy, cienka warstwa powideł, beza.

nasz produkt

- **Masa makowa z białego maku PROSPONA**
(wiadro 13 kg / puszka 3,2 kg i 900 g)
- **Powidła śliwkowe PROSPONA**
(wiadro 12 kg / stój 1100 g)
- **Dżem czarna porzeczka PROSPONA**
(wiadro 4 kg / stój 1150 g)

