

Makówka z puddingiem jajecznym i mandarynkami

Ciasto

MAKÓWKA	1.600 g
SAFTBINDER	75 g
Jaja	640 g
Olej	400 g
Woda	240 g
łącznie Ciasto	2.955 g

warstwa owocowa

Mandarynki z lekkiego syropu	1.000 g
łącznie warstwa owocowa	1.000 g

Masa puddingowa

PUDDING JAJECZNY	1.000 g
Woda	1.700 g
Śmietanka 30%	500 g
Cukier waniliowy	50 g
łącznie Masa puddingowa	3.250 g

Dekoracja

Masło	150 g
Cukier	150 g
łącznie Dekoracja	300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta makowego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto Wyłożyć na spód formy.

czas mieszania: 3 minuty

Na ciasto makowe poukładać odsączone mandarynki z lekkiego syropu.

Składniki puddingu jajecznego połączyć i wymieszać, odstawić na 10 minut do spęcznienia.



Po spęcznieniu pudding jajeczny napowietrzać na szybkich obrotach miksera przez 6 minut. Po napowietrzeniu pudding wyłożyć na makówkę z mandarynkami, wyrównać i wstawić do pieca.

czas mieszania: 6 minut

temperatura pieczenia: 180 - 190°C

czas pieczenia: 50 – 55 minut

Po wypieczeniu, na gorąco, wierzch ciasta posmarować klarowanym masłem i posypać cukrem kryształem.

