



# ciasto kawoawe

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Ciasto : Mak przecisnąć przez maszynkę Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Do ucieranej masy dodawać mak, kaszkę , bułkę tartą, proszek do pieczenia. Na samym końcu dodać ubite białka i trochę olejku migdałowego, delikatnie wymieszać. Masę wlać na blachę, posmarować masłem i wyłożyć papierem. Piec 40 minut w 180 stopniach. Krem makowy : Dwie łyżk kawy zaparzyć w pół szklance wody i ostudzić Kostkę masła lub margaryny zmiksować z 1/2 szklanki cukru pudru Miksując dodawać po trochu kawy Po ostudzeniu placek przekroić, posmarować kremem a następnie ten krem posmarować dżemem wiśniowym i przykryć drugim plackiem. Wierzch posmarować kremem, posypać rodzynkami polać gdzieś gdzie gotową czekolada

Ciasto : - 40 dkg maku - ,

30 dkg cukru - ,

8 jajek - ,

3 łyżki kaszki mannej - ,

1 łyżka bułki tartej ,

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia - ,

cukier waniliowy ,

Krem makowy : - ,

2 łyżki kawy - ,

1kostka masła lub margaryny - ,

1/2 szklanki cukru pudru ,

dodatkowo dżem wiśniowy