



#### ■ BISZKOPT MAKOWY

jaja (rozmiar L)	4 sztuki
cukier kryształ	100 g
mąka pszenna	75 g
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżki
mak sycki	130 g

#### ■ ŻELKA MORELA Z ROKITNIKIEM

<b>Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców</b>	600 g
żelatyna	10 g
woda	100 g

#### ■ KREM ŚMIETANOWY

śmietana kremówka	500 g
serek mascarpone	400 g
cukier puder	70 g

Połączyć ze sobą obie mąki, proszek do pieczenia i mak. Białka jaj z cukrem ubić mikserem na sztywno, dodać żółtka i delikatnie wymieszać. Dodać pozostałe składniki biszkoptu i wymieszać. Gotową masę przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem piekarniczym. Piec w temperaturze 180°C przez 30-40 minut. Po upieczeniu ostudzić i następnie przekroić na dwa blaty.

Żelatynę namoczyć i podgrzać do 50°C. Połączyć z **Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców** i wymieszać. Tak przygotowany wkład owocowy wyłożyć do rantu 22 cm i zamrozić.

Składniki kremu ubić na puszystą masę. Gotowy krem podzielić na trzy porcje.

W tortownicy umieścić jeden blat makowy. Kolejno wykładać równe warstwy: jedną porcję kremu, wkład owocowy, kolejną porcję kremu a na wierzch drugi blat makowego biszkoptu. Całość chłodzić tort przez 2 godziny.

Schłodzony tort pokryć równą warstwą kremu śmietanowego za pomocą płaskiej packi cukierniczej.

Dowolnie udekorować, np. płatkami czekolady i makiem.

receptura na formę o średnicy 22 cm