



Сирник з маком

1 лист, 60 x 40 см

Основний Рецепт

900 г пісочна основа, 1 лист, випечена

Макова начинка

600 г Пісочна крихта
2000 г **АСТРІ Макова начинка**
1400 г Вода
200 г Масло, розтплене
300 г Мигдаль, подрібн
15 г Есенція Рум ба Рум
20 г Есенція Мигдальний аромат

▶ перемішати

Eierschecken-Guss

1500 г **Eierschecke**
3000 г Вода

▶ обережно перемішати

Технологія приготування

- На пісочну випечену основу викласти макову начинку та приготовлений Eierschecken-Guss та випікати.
- Температура : приблизно 220 °C
- Час випікання: приблизно 40 хвилин