

# KWITNĄCY TULIPAN



## Ciasta



1 godzina



### Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru
- 6 jajek
- 1 kostka masła
- 6 łyżek oleju
- 1 czubata łyżka kakao
- 5 łyżek maku
- kisiel wiśniowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Żółtka oddzielić od białek. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć z cukrem.

Pod koniec ucierania dodawać po jednej łyżce przesianej mąki, jednym żółtku i łyżce oleju. Ubić pianę z białek, dodać do masy z żółtek, masła i mąki, starannie wymieszać.

Tak przygotowane ciasto podzielić na cztery części. Do jednej dodać mak, do drugiej kisiel, do trzeciej kakao - wszystko starannie wymieszać. Czwarta część ciasta ma zostać jasna.

Tortownicę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą lub mąką. Ciasto wylewać do tortownicy nieregularnymi warstwami. Piec w nagrzanym do 190 stopni C piekarniku przez 45-50 minut.

### Wskazówki:

W przypadku ciast ucieranych należy pamiętać o odpowiednim zachowaniu proporcji pomiędzy składnikami. Jeśli masa będzie zbyt gęsta, należy dodać parę łyżek wody lub mleka, jeśli za rzadka, wystarczy dodać odrobinę mąki.

