

Ciasto Marcepanek



Autor: **natsko1993**
Przepisów: **80** Ocena: **852**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 drogie



Składniki:

- 50 dag mąki
- 20 dag cukru
- 25 dag margaryny
- 3 żółtka
- 2 jaja
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 kostka masła
- 6 łyżek cukru pudru
- 2 opakowania migdałów
- olejek migdałowy
- 1/2 l mleka
- 1/4 l śmietany 18%
- 5 jaj
- domowa masa makowa
- 3 białka
- 6 dużych jabłek + cukier do nich
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na 4 części. Każdą część rozwałkować od razu na papierze.

Mak wymieszać z surowymi białkami (będzie bardziej zwarty). Przełożyć nim dwa pierwsze surowe placki.

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odcisnąć i dosłodzić do smaku, dodać cynamon. Przełożyć kolejne 2 ciasta.

Ciasta pieczemy osobno po około 25 minut.

Krem:

Mleko wlać do garnka, dodać jajka i śmietanę. Wszystko dobrze wymieszać trzepaczką. Gotować ciągle mieszając do uzyskania twarożku. Powstały twarożek przelać na sito, aby odciekł i wystygł.

Jedno opakowanie migdałów zmielić bardzo drobno. Utrzeć masło z cukrem pudrem. Dodawać

po jednej łyżce twarogu, cały czas ucierać. Do utartej masy dodać zmielone migdały i kilka kropel olejku. Przełożyć zimne ciasta: na spód makowe, część kremu i ciasto jabłkowe.

Na wierzch można zrobić polewę i posypać resztą migdałów.

Twoje notatki do przepisu: