

Japoński makowiec

Autor: **ciacho50**Przepisów: **436** Ocena: **5266**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Spód;
- 200 g. ciasteczek pełnoziarnistych
- 150 g. masła
- 5 łyżek mąki kokosowej
- Masa makowa;
- 800 g. gotowej masy makowej
- 50 g. rodzynek
- 100 g. orzechów włoskich
- 5 łyżek surowego maku
- pełna szklanka rozgotowanych jabłek (nie dodawać do nich cukru)
- starta skórka z jednej cytryny
- sok z połowy cytryny
- 5 łyżek skrobi
- Biała polewa;
- 60 g. białej czekolady
- 2 łyżki oleju kokosowego.
- Ciemna dekoracja;
- 200 g. wędzonych śliwek
- 50 g. rodzynek
- 50 g. orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

1

Przygotuj tortownicę 22-24 cm.

Przygotowanie spodu;

Masło należy rozpuścić, ciasteczka dobrze pokruszyć i wsypać do masła, dodać mąkę kokosową. Wymieszać i masą wyłożyć dno i boki tortownicy.

Na ciasteczkowy spód wyłożyć masę makową, którą robimy w następujący sposób;

Masę makową podgrzać, dodać wyplukane rodzynki, posiekane orzechy włoskie, mus z jabłek, startą skórkę z cytryny i sok, mak surowy, skrobię.

Masę makową wymieszać i wyłożyć na spód z ciastek.

Włożyć do nagrzanego do 160* piekarnika. Piec 50 minut, po czym wyłączyć i trzymać

makowiec w piecu do pełnej godziny, czyli 10 minut.
Ciasto umieścić najlepiej na całą noc w lodówce.

Biała polewa;

Olej roztopić w kąpeli wodnej i wrzucić połamane kostki czekolady.
Rozpuścić i posmarować zimny makowiec.

Przygotowanie ciemnej dekoracji;
Śliwki i rodzynki należy zalać wrzątkiem i odstawić najlepiej na kilka godzin lub całą noc.
Następnie odsączyć dodać pokruszone orzechy i zmiksować blenderem.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: