

Makowiec japoński



Autor: **Kasiaczek06**
Przepisów: **52** Ocena: **965**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Ciasto: 9 jajek
- 400 g margaryny Kasi
- 500g cukru pudru
- 600 g maku (niebieskiego)
- Kg jabłka szara reneta (waga po obraniu)
- 12 – 13 łyżek grysiku
- 100g rodzynek
- 5 łyżek skórki pomarańczowej
- 100g żurawiny
- 30g moreli
- 30g daktyli
- 30g fig
- szczypta soli
- aromat rumowy
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Krem

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto;
9 jajek
400 g margaryny Kasi
500g cukru pudru
600 g maku (niebieskiego)
Kg jabłka szara reneta (waga po obraniu)
12 – 13 łyżek grysiku
100g rodzynek
5 łyżek skórki pomarańczowej
100g żurawiny
30g moreli
30g daktyli
30g fig
szczypta soli
aromat rumowy
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Mak zaparzyć dzień wcześniej najlepiej w mleku 2%. Odcedzony mak zmielić dwa razy. Obrane

jabłka utrzeć na tarle o dużych oczkach, oddzielić białka od żółtek. Margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać po jednym żółtku, następnie dodajemy po łyżce maku. Ucierać. Dodać jabłka, aromat rumowy, wymieszać. Wsypać grysik, proszek do pieczenia oraz bakalie (daktyle, figi i morele należy wcześniej posiekać na mniejsze kawałki), wszystko dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Białka ubić z szczypta soli na sztywną pianę. Ubite białka delikatnie wmieszać w masę makową. Gotowe ciasto wlewamy na formę o wymiarach 35x40 cm wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w nagrzanym piekarniku; 160*- 170* przez około 80 minut (wierzch ciasta musi być mocno rumiany – nie spalony). Studzimy ciasto przez 30 minut w wyłączonym piekarniku następnie przykrywamy ściereczką i wyносimy w chłodne miejsce do wystudzenia.

- 2 Polewa;
300 g mlecznej czekolady
3 łyżki mleka 2%
1 łyżka oleju

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy pokruszoną czekoladę oraz łyżkę oleju. Wszystko podgrzewamy na wolnym ogniu cały czas mieszając do czasu aż składniki się połączą. Gorącą polewą smarujemy ostudzone ciasto.

Dodatkowo;
Garść płatków migdałowych

Ciasto polane polewą posypujemy płatkami migdałowymi.

Twoje notatki do przepisu: