

Makowiec japoński / makowiec z jabłkami



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **464** Ocena: **8843**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 800-900g gotowej masy makowej
- 250g masła
- 5 łyżek mąki
- 5 łyżek kaszy mannej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jajek L
- 1/2 szklanki cukru
- 3 jabłka
- 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 100g kandyzowanej mieszanki owocowej
- 100g wiśni kandyzowanych

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy i ścieramy na dużych oczkach tarki. Oddzielamy żółtka od białek. Mąkę, kaszę manną i proszek do pieczenia mieszamy ze sobą.
- 2 Miękkie masło i cukier miksujemy do uzyskania puchu. Ciągłe miksując dodajemy mąkę, kaszę i proszek do pieczenia a na sam koniec masę makową.
- 3 W osobnej misce ubijamy białka na sztywną pianę. Dodajemy do masy z makiem, mieszamy delikatnie drewnianą łyżką do połączenia składników.
- 4 Blaszkę o średnicy 20x30cm smarujemy tłuszczem, przelewamy masę. Pieczemy przez 45 minut w temperaturze 180 stopni. Studzimy.
- 5 Czekoladę rozpuszczamy z odrobiną wody lub mleka, smarujemy nią wierzch ciasta, posypujemy kandyzowaną mieszanką owocową, dekorujemy kandyzowanymi wiśniami.

Twoje notatki do przepisu: