

# TORT MAKOWY



Autor: **wioleta333**  
Przepisów: **151** Ocena: **4284**

     
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 30 dag maku
- 14 jajek
- 10 dag rodzynek
- 30 dag cukru
- 4 łyżki bułki tartej
- 2 łyżroszku do pieczenia
- 2 olejki migdałowe
- Masa:
  - 1,5 szklanki mielonych orzechów
  - 3/4 szklanki cukru
  - 3/4 szklanki mleka
  - kostka masła
  - 0,5 kostki margaryny Kasi

## Sposób przygotowania:

- 1 Sparzyć mak, przecedzić, zmleć go trzy razy, dać do miski dodać cukier żółtka utrzeć na biało, następnie ubić pianę z białek, dodać do maku wraz z bułką tartą proszkiem do pieczenia, olejkami, rodzynekami. delikatnie wymieszać. tortownicę wysmarować tłuszczem, wyścielić papierem śniadaniowym, wlać ciasto i piec, zimne ciasto przekroić na trzy części, przełożyć masą.
- 2 masa: zmielone orzechy dać do garnka zalać mlekiem dodać cukier i zagotować ciągle mieszając, wystudzić, utrzeć tłuszcz na biało dodawać po łyżce orzechów ciągle miksując. przełożyć tort i udekor dowolnie.

## Twoje notatki do przepisu: