

TORT MAKOWY



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4282**



> 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: