

Tort makowy



Autor: **nowalijka**
Przepisów: **86** Ocena: **1911**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- maku, 25 dkg
- jajka, 5-6
- cukier, 20 dkg
- Bułka tarta, 3 łyżki
- Miód, 2-3 łyżki
- olejek migdałowy, trochę
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Masa:
- masło, 25 dkg
- Jaja, 3
- cukier zw., 3/4 szkl.
- spirytus. kakao, na oko

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: Mak sparzyć (ja przelewam kilka razy wrzątkiem i zostawiam na noc pod wrzątkiem potem odsączam), przekręcić 2 razy. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mak, bułkę, miód płynny, proszek, olejek i pianę z białek. Piec w średnim piecu (150 st.) ok 1 godz. Blacha wielkości 20 cm.
- 2 MASA: Jajka ubić na parze z cukrem. Ochłodzone jajka dodawać do utartego masła, potem kakao i spirytus.
- 3 Przełożyć ciasto masą, połączyć polewą czekoladową.
- 4 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: