

tort makowy z kremem kawowym...



Autor: **iza_a**
Przepisów: **572** Ocena: **21318**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto: 300 g maku
- łyżka miodu
- 8 jajek
- 300 g cukru pudru
- 1-2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 85 g bułki tartej
- Kilka kropel aromatu waniliowego
- Masa kawowa: 4 jajka
- 280 g cukru pudru
- 2 kostki masła
- 1 espresso
- Kieliszek spirytusu

Sposób przygotowania:

- 1 Mak zalać wrzątkiem, po godzinie odsączyć na sicie i zmielić trzy razy. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, a z białek ubić pianę. Do utartych żółtek dodawać powoli mak, pianę z białek, miód, bułkę połączoną z proszkiem do pieczenia i olejek zapachowy. Całość delikatnie wymieszać, przełożyć do natłuszczonej i oprószonej bułką tartą dużej tortownicy 26cm. Piec 40 minut w temperaturze 180°C w piekarniku z termoobiegiem.
- 2 Jajka z cukrem pudrem utrzeć na parze, aż powstanie puszysty krem. Masło utrzeć, powoli i stopniowo dodając przygotowane wcześniej jajka i kawę. Na końcu stopniowo wlewać spirytus tak, aby krem się nie zważył.
- 3 Upieczone i wystudzone ciasto przekroić w poprzek na 3 części, przełożyć kremem pamiętając aby, pozostawić krem również do wyłożenia boków i wierzchu torciku. Całość posypać wiórkami czekoladowymi.

Twoje notatki do przepisu: