

Tort makowy z kremem kawowym



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **278** Ocena: **1748**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- ciasto
- mąka pszenna Typ 500 300 g
- cukier 150 g
- suchy mak 100 g
- Proszek do pieczenia 5 g
- aromat migdałowy 5 ml
- jajka 6 szt.
- krem kawowy
- Mleko 3,2% 650 ml
- Cukier trzcinowy 200 g
- masło 150 g
- kawa rozpuszczalna 20 g
- budyń w proszku 60 g
- Mąka ziemniaczana 20 g
- żółtko jaja kurzego 3 szt.
- nasączenie
- woda 100 ml
- likier kawowy 50 ml
- dekoracja
- śmietana 30 % 250 ml
- Czekolada mleczna 100 g
- śmietanfix 15 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy stopniowo cukier i żółtka. Miksujemy. Do masy dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i aromat migdałowy. Miksujemy. Do masy dodajemy suchy mak. Mieszamy. Ciasto przelewamy do tortownicy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą. Ciasto pieczemy około 50-60 minut w 180 stopniach. Studzimy. Wystudzone ciasto kroimy na trzy części.
Krem kawowy: W 500 ml mleka rozpuszczamy cukier trzcinowy i kawę. Doprowadzamy do wrzenia. W pozostałym mleku rozpuszczamy mąkę, proszek budyniowy i żółtka. Do gotującego się mleka dodajemy wcześniej przygotowaną mieszankę. Zagotowujemy. Mieszamy do momentu powstania gęstego budyniu. Studzimy. Miękkie masło ucieramy na puch. Dodajemy partiami zimny budyń. Miksujemy.
Nasączenie: Mieszamy ze sobą wodę i likier.
Płaty ciasta nasączamy. Płaty ciasta przekładamy kremem kawowym. Pozostałym kremem smarujemy wierzch i boki tortu.

Dekoracja: Ciepłą śmietanę podgrzewamy. Czekoladę łamiemy na kawałki. Do ciepłej śmietany dodajemy czekoladę. Mieszamy do momentu połączenia się składników. Studzimy. Część masy polewamy na wierzch ciasta. Pozostałą masę chłodzimy. Zimną masę ubijamy. Dodajemy śmietanfix. Miksujemy. Dekorujemy kremem kawowym i czekoladowym. Tort chłodzimy dwie godziny.

2 Zapraszam na mojego bloga !

Twoje notatki do przepisu: