

## TORT MAKOWY



**WIOLA333**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>maku</b>	30 dag
<b>jajek</b>	14
<b>10 dag rodzynek</b>	
<b>30 dag cukru</b>	
<b>4 łyżki bulki tartej</b>	
<b>2 łyżroszku do pieczenia</b>	
<b>1,5 szklanki mielonych orzechów</b>	
<b>3/4 SZKLANKI CUKRU</b>	
<b>3/4 szklanki mleka</b>	
<b>kostka masła</b>	
<b>0,5 kostki margaryny Kasi</b>	
<b>olejek migdałowy</b>	2 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Sparzyć mak, przecedzić, zmląć 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, olejkiem, 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.