

Tort z masy makowej



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto o średnicy 22 cm

masa makowa	1 puszka
jajko	5 sztuk
kasza manna	7-8 łyżek
cukier	100 gram
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

Krem

cukier	6 łyżek
budyń waniliowy	2 sztuki
masło	200 gram
sok z cytryny	2 łyżki

Dodatkowo

dżem kwaśny

Moja dekoracja

Bułka tarta klasyczna Prymat

wiórki kokosowe

mak

cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Upiec ciasto.
Żółtka z cukrem utrzeć do białości i następnie stopniowo (po kila łyżek) połączyć z masą makową.
Kolejno wmieszać kaszę i proszek do pieczenia.
Białka z solą ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć zresztą składników.
Ciasto przelać do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
Piec (w rozgrzanym piekarniku) 60 minut (lub dłużej; w zależności od piekarnika) w 180-190 stopniach.
(Ciasto powinno być zarumienione po bokach i z wierzchu.)
Pod dokładnym ostudzeniu - ostrożnie przekroić na 3 blaty.
- KROK 2** Przygotować krem.
Z 750 ml odlać 1 szklankę mleka i rozmieszać w nim budynie z cukrem.
Pozostałe mleko zagotować i połączyć z rozmieszanymi budyniami.
Mieszać do zgęstnienia i zagotowania się całości.
Budyń zdjąć z ognia i pozostawić do ostudzenia.
(W trakcie stygnięcia - co jakiś czas przemieszać i przykryć, aby nie robił się kożuszek.)
Masło ubić do białości i po łyżce zmiksować z zimnym budyniem, a na końcu z sokiem cytrynowym.
Krem schłodzić w lodówce do momentu całkowitego stężenia i podzielić na 3 części.
- (*) Do kremu zamiast cytryny możecie dodać odrobinę kawy lub rumu.
- KROK 3** Następnie ułożyć pierwszy krążek ciasta, posmarować go cienką warstwą dżemu/konfitury oraz kremem.
Całość przykryć kolejnym blatem, którego także smarujemy dżemem/konfiturą i przykrywamy ostatnim plackiem.
Wierzch i boki dokładnie posmarować pozostałym kremem.
- (*) Ciasto jest dość ciężkie, więc jeśli wystąpią problemy z jego "składaniem" - tzn. krem będzie opadał pod wpływem ciężkości kolejnego placka - tort wstawiajcie do lodówki, aby krem robił się bardziej stabilny i sztywny.
(**) Dżem/marmolada powinna być kwaskowata, aby tort nie był zbyt mdły.
- KROK 4** Bułkę tartą zarumienić na suchej patelni i dokładnie ostudzić.
Posłuży do dekoracji boków - zamiast niej może być mak, wiórki czekoladowe lub pokruszone ciasteczka.
- KROK 5** Dekoracja.
Wierch tortu obsypać wiórkami kokosowymi, a boki zarumienioną bułką tartą.
Całość udekorować wg uznania i schłodzić w lodówce.
(Mój wzór makowy powstał z pomocą szablonu.)