

Tort Makowy z kremem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 opakowanie masy makowej	800 g
cukrer pudrer	200 g
margaryna	150 g
jajek	6 sztuk
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki
mąka tortowa	1 łyżka
mąka ziemiaczana	1 łyżka
cukier puder	3/4 szklanki
masło lub margaryna	1 kostka
Krem:	2 szklanki
mleko	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto makowe:

Cukier puder utrzeć z miękką margaryną. Dodawać 6 żółtek, ucierać za pomocą miksera. Następnie dodawać porcjami masę makową, bułkę tartą i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać masę mikserem. Na koniec dodać pianę ubitą z 6 białek, wymieszać delikatnie drewnianą łyżką.

Wleć do tortownicy o średnicy 26 cm, wysmarowanej margaryną i posypaną mąką. Piec w nagrzanym piekarniku, w temperaturze 180 stopniach, przez 50 minut.

Krem:

Z podanych składników ugotować budyń. Ostudzony zmiksować z masłem lub margaryną.

Można też skorzystać z gotowego kremu typu Karpátka, który przyrządzamy według przepisu na opakowaniu.

Po upieczeniu, zimne ciasto należy przekroić na pół i posmarować kremem. Wierz ciasta poleć polewą czekoladową i udekorować np. płatkami migdałowymi, orzechami, wiórkami kokosowymi.

Schłodzić w lodówce.

