

MAKOWY TORT NA DZIEŃ MATKI

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:16 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 17:16

Proporcja na dużą tortownicę - średnicy 24 cm

9 jajek, 9 łyżek grysiku (kaszy manny), 300 g maku, 450 g cukru pudru, 250 g masła, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 kg winnych jabłek, 50 g rodzynek, 1 łyżka wiórków kokosowych;

1/2 l mleka do zagotowania maku, do wysmarowania formy: 1 łyżka tłuszczu, bułka tarta.

Mak zalać wrzącym mlekiem i zostawić na noc. następnie odsączyć i zmielić dwukrotnie używając gęstego sitka.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce jarzynowej. Masło utrzeć z cukrem, dodawać po dwa żółtka ciągle ucierając. Do pulchnej masy dodać mak, grysik i proszek do pieczenia, jeszcze chwilę ucierać, dodać rodzynki, jabłka i wiórki kokosowe, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, ostrożnie wymieszać z makowym ciastem. Przełożyć do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką.

Piec zaczynając od 100 stopni C, po 20 minutach zwiększać do 180 stopni C w ciągu 10 minut i piec jeszcze 35 - 40 minut.

Przepis wg Wandy Chęciowej z Kłodzka