

CIASTO : 350 g mąki, 120 g masła (ewentualnie margaryny), 3 żółtka, 100 g cukru, 50 g drożdży, skórka otarta z 1 cytryny, 1/2 szklanki ciepłego mleka

NADZIENIE : 300 g maku, 150 g cukru pudru, 50 g gorzkiej czekolady, 50 g pokrojonej smażonej skórki pomarańczowej, 1 jajko, 3 białka

CIASTO: drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki zaczyn drożdżowy, ubite żółtka i otartą skórkę z cytryny. Wyrobić ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być nieco gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

NADZIENIE : Mak opłukać, sparzyć i gotować w wodzie lub mleku, aż będzie miękki. Odcedzić, zemleć 2 razy. Zetrzeć czekoladę i połączyć z makiem, żółtkiem, cukrem, posiekaną skórką pomarańczową i pianą ubitą z 4 białek. Dokładnie wymieszać. Masę nałożyć na cienko rozwałkowany prostokąt ciasta, posmarowany białkiem (po upieczeniu zapobiegnie to oddzieleniu się nadzienia od ciasta). Ciasto zwinąć ciasno w rulon, końce mocno zlepić i podwinąć pod spód.

Strucłę ułożyć w wąskiej blaszce wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wierzch posmarować białkiem.

Piec około 45 minut w temperaturze 180°C.

Jeśli makowce mają być długie i wąskie, ciasto i mak należy podzielić na dwie części i zwinąć dwie strucle. Każdą strucle zawinąć w natłuszczoną folię, zostawiając na końcach około 10 cm pustej folii. Strucelki rosną wtedy wzdłuż i mają ładny kształt. Upieczone i ochłodzone makowce można polukrować i ozdobić bakaliami.

KUCHNIA nr 1/95