
TORT MAKOWY II

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1530 razy.

Ciasto kruche:

12 dag mąki

8 dag masła

4 dag cukru

2 żółtka surowe

Ciasto makowe:

28 dag maku

8 żółtek

14 dag cukru

skórka cytrynowa

10 dag skórki pomarańczowej

8 białek (piana)

3 dag bułki tartej

lukier cytrynowy

Mak zalać wrzącą wodą, nakryć i pozostawić na kilka godzin. Gdy ziarnka maku rozcierają się pod naciskiem palców, mak odcedzić przez gęste sito i osączyć przez noc. Sporządzić ciasto kruche: Mąkę z masłem posiekać, wymieszać z cukrem, dodać żółtka, ciasto zarobić. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce. Ciastem wyłożyć dno tortownicy, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku, aż placek lekko zrumieni się. Sporządzić ciasto makowe: Mak zemleć 3 razy w maszynce przez gęste sitko. Bułkę tartą przesiać. Utrzeć żółtka z cukrem do białości, dodać skórkę cytrynową i pomarańczową, zmielony mak rozetrzeć. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać tartą bułkę, ciasto wymieszać. Masę wyłożyć na kruchy placek, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, upiec (3/4 godz.). Tort oblukrować lukrem gotowanym lub utartym z białka, cukru pudru i soku z cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD