
Tort makowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3870 razy.

ciasto:

20 dag maku,

6 jaj,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

6 dag (3 łyżki) tartej bułki,

zapach migdałowy

masa:

25 dag masła lub masła roślinnego,

2 jaja,

2 żółtka,

1 szklanka cukru,

kawa (mocny napar)

sok z cytryny

Mak sparzyć wrzącą wodą, po ostygnięciu osączyć i zemleć dwukrotnie w maszynie z gęstym sitkiem. Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać mak, bułkę, olejek i na końcu ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 40-50 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Ostudzić. Przygotować masę: całe jaja i żółtka ubić z cukrem do białości na parze. Ostudzić. Margarynę ucierać dodając stopniowo masę jajeczną, a później napar z kawy i sok z cytryny. Tort przeciąć na 2 części i przełożyć masą. Resztą masy posmarować wierzch i boki tortu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>