
Tort makowy

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3394 razy.

1/4 kg maku,

skórka pomarańczowa

6 - 7 jajek

1 szkl. cukru pudru

2 łyżki bułki tartej,

bakalie - dużo

Na jeden dzień przed pieczeniem mak sparzyć b. gorącym mlekiem, można pół minuty gotować . Mak odsączyć wylewając na sito, zemleć w maszynce 3 x łącznie ze skórką pomarańczową.

6 - 7 żółtek z ok. 1 szklanką cukru pudru utrzeć na bardzo pulchną masę. Do żółtek dodać mak + 2 łyżki tartej bułki oraz bardzo dużo bakalii, a na koniec ubita na sztywno pianę.

Na wolnym ogniu piec 40 - 50 min. wyjąć z blachy jak tylko ostygnie.

Na wierzchu można przybrać kremem z owocami.

Jeśli bakalie są b. drobno pokrojone, przekroić i przełożyć masą kawową i posmarować po wierzchu i boki.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>