



Tort makowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180* °C 

Składniki:

biskopt

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- mak - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 2 sztuki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- posiekane migdały - 1 opakowanie

poncz

- przegotowana woda - 0.5 litrów
- cukier - 2 łyżki
- spirytus - 25 mililitrów

dekoracja

- płatki migdałowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: 6 białek ubijamy na pianę, po ubiciu dodajemy 1 szklankę cukru. Ubijamy dalej, dopóki cukier się nie rozpuści. Kiedy się rozpuści, dodajemy 6 żółtek. Ubijamy dalej. Na koniec dodajemy szklankę mąki przesianą przez sito, 1 szklankę maku, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Wszystko dokładnie mieszamy, ale już nie mikserem, łyżką lub po prostu ręką.
2. Wykładamy na tortownicę i pieczemy ok. 40 minut w temperaturze 180 *.
3. Zimny biskopt kroimy na 3 części.
4. Krem: 1,5 szklanki mleka wlewamy do garnka, dodajemy szklankę cukru, 2 żółtka i mieszamy mikserem, aż składniki się połączą.
5. Garnek wstawiamy na gaz i podgrzewam.
6. W tym samym czasie mieszamy 1/2 szklanki mleka z budyniem waniliowym i 2 łyżeczkami mąki ziemniaczanej.
7. Dodajemy do gotującego się mleka. I energicznie mieszamy.
8. Gdy się zagotuje, odstawiamy do ostygnięcia.
9. Zimny budyń ucieramy z Kasią, żeby powstała puszysta masa.
10. Dodajemy posiekane migdały.
11. Biskopt nasączony ponczem, przekładamy masą z migdałami.
12. Całość dekorujemy, uprażonymi na patelni płatkami migdałowymi.