




Ciasto makowe z kremem z nerkowców

 Dorota Duszak

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

jaja - 4 szt.

mak bio - 17 dag

cukier - 12 dag

naturalny olejek cynamonowy - 2
kilka kropel

orzechy nerkowca bio - 1 szklanka

miód - 1 łyżka

rodzynki bio - 1 garść

wiśnie z kompotu - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak zalej zimną wodą, zagotuj i pogotuj na wolnym ogniu ok. 30 min. Odcedź i dwukrotnie zmiel.

KROK 2: Białka oddziel od żółtek. Do żółtek dodaj 2 krople olejku cynamonowego i 1 kroplę pomarańczowego. Energicznie wymieszaj. Całość połącz ze zmielonym makiem. Wymieszaj.

KROK 3: Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania, dodaj cukru i miksuj do momentu całkowitego jego rozpuszczenia.

KROK 4: Dodawaj małymi porcjami mak połączony z żółtakami. Dodaj rodzynki.

KROK 5: Wylej delikatnie do żaroodpornego naczynia. Włóż do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni Celsjusza ok. 30 minut.

KROK 6: Zanim wyjmiesz z piekarnika ciasto odczekaj ok. 1/2 godziny, po czym poczekaj do przestygnięcia.

KROK 7: Namoczone w zimnej wodzie nerkowce (najlepiej całą noc - łatwiej je zmiksować) odcedź. Połącz z miodem, kroplą olejku pomarańczowego i zmiksuj.

KROK 8: Upieczone ciasto po przestygnięciu przełóż na deskę.

KROK 9: Na wierzch wyłóż masę orzechową i równomiernie ją rozprowadź. Udekoruj np. wiśniami.