





## Tarta makowa

 My Chcemy Jeść

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

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

herbatniki BIO - 1 opakowanie  
mak - 60 g  
ser ricotta light - 1 opakowanie  
orzechy macadamia - 10 szt.  
rum - 25 ml

cukier trzcinowy lub ksylitol - 3 łyżka  
płatki migdałowe - 1 garść  
mleko - 1 szklanka  
ciepłe mleko - 50 ml  
agar - 3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mak namaczamy na noc w szklance mleka. Następnego dnia gotujemy go ok. 30 minut w mleku, w którym się moczył. Odsączamy na sicie, wyłożonym gazą (złożoną dwa lub trzy razy) i raz mielimy.

**KROK 2:** Herbatniki bardzo drobno rozkruszamy. Płatki migdałowe prażymy na patelni i odstawiamy do wystygnięcia. 50 ml mleka mieszamy z rumem i zalewamy okruszki lub herbatniki. Za pomocą łyżki mieszamy na jednolitą masę, którą wykładamy formę do tarty.

**KROK 3:** Orzechy macadamia obieramy i rozkruszamy na drobne kawałki. W miarę równomiernie posypujemy spód tarty.

**KROK 4:** Ricottę przekładamy do miski, dodajemy mak, cukier trzcinowy i mieszamy. Agar rozpuszczamy w 50 ml gorącej wody. Dodajemy do masy serowej i miksujemy. Masą wylewamy formę do tarty. Całość posypujemy prażonymi płatkami migdałowymi i wstawiamy do lodówki na min. dwie godziny.