Bezglutenowy makowiec z kaszą jaglaną

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

80 min

12 porcji

Składniki:

Masa makowa: -
mak niebieski - 200 g
miód lipowy - 100 ml
skórka z cytryny kandyzowana - 1 opakowanie
orzechy nerkowca - 1/4 szklanka
rodzynki sułtańskie - 1/4 szklanka
masło klarowane - 50 g
Ciasto: -
napój migdałowy - 500 ml
miód (akacjowy) - 5 łyżka
aromat migdałowy - 1 łyżeczka
domowa masa makowa - 6 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 1/2 opakowanie
jajko - 1 szt.
rum - 2 łyżka
rodzynki - 1 garść
mąka migdałowa - 2 łyżka
rodzynki - 1 garść
proszek do pieczenia bez glutenu - 1 łyżeczka
orzechy włoskie - 6-8 szt.
gorzka czekolada - 70 g
sól - 1 szczypta
olej rzepakowy - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masa makowa:

Mak płuczemy, następnie wsypujemy do garnka, zalewamy wodą (wody powinno być 2 cm nad poziom maku). Mak gotujemy przez około 30 - 40 minut, wystudzamy i odcedzamy na drobnym sitku. Mak mielimy jeden raz w maszynce do mięsa używając specjalnego sitka do maku lub innego, najdrobniejszego

3 razy.
Masło topimy razem z miodem i dodajemy posiekane lub zmielone bakalie. Podgrzewamy jeszcze przez około 2-3 minuty. Łączymy z makiem, skórką kandyzowaną i mieszamy dokładnie. Jeżeli masa makowa będzie mało słodka, dodajmy miodu lub innego słodzidła. Masa makowa jest idealna na kutię, do makaronu i jako wypełnienie makowca.

KROK 2: Ciasto:

Przygotowujemy tortownicę o średnicy 24 cm, wykładamy papierem do pieczenia i wysmarowujemy olejem rzepakowym. Kaszę gotujemy w mleku migdałowym ze szczyptą soli i miodem. Wykładamy do miski, miksujemy i wystudzamy. Następnie dodajemy 2 łyżki mąki migdałowej, 40 ml oleju rzepakowego, aromat migdałowy, jajo, proszek do pieczenia, skórkę pomarańczą, rum. Całość mieszamy dobrze łyżką lub mikserem na bardzo małych obrotach. Na koniec dodajemy masę makową i mieszamy. Do wcześniej przygotowanej tortownicy wlewamy masę do formy i pieczemy ok. 50 - 60 minut w 180 °C. Po upieczeniu studzimy. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej dodając 10 -15 ml oleju rzepakowego i mieszamy. Polewamy wierzch ciasta i kładziemy lekko uprażone orzechy włoskie.