Ciasto migdałowo makowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- migdały - 2 szklanka
- mak niebieski - 250 g
- słonecznik - 1 szklanka
- rodzynki - 1 szklanka
- jajka - 6
- miód - 4 łyżka
- suszone owoce (śliwki, daktyle, rodzynki) - 3/4 szklanka
- rum (lub eliksir waniliowy) - 2 łyżka
- migdały cięte - 50 g
- czekolada lub kuwertura do rozpuszczenia - 1 szt.
- olej kokosowy - 5 łyżka
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak płuczemy i zalewamy wrzątkiem 1/2 cm nad powierzchnię maku i odstawiamy na 2 godziny do namoczenia. Po tym czasie odsączamy na drobnym sitku.

KROK 2: Migdały (ja użyłam nie blanszowanych) blanszujemy, czyli zalewamy wrzątkiem migdały, odstawiamy do namoczenia a następnie ściągamy skórki z migdałów naciskając na nie (migdały niemalże wyskakują ze swoich skórek). Migdały blanszowane zalewamy wrzątkiem aby zmiękły i moczymy tak od godziny do kilku godzin. Po czym wodę odlewamy i odsączamy migdały.

KROK 3: Suszone owoce zalewamy na chwilę wrzątkiem i odlewamy wodę.

KROK 4: Słonecznik prażymy na patelni, na bardzo małym ogniu tak aby jego nie spalić jedynie podgrzać tak aby uwolnił swój zapach.

KROK 5: Szklankę rodzynek (nie moczyłam ich w wodzie) miksujemy z przestudzonym słonecznikiem. Miksujemy chwilę a potem dodajemy jedno jajko i miksujemy dalej.

KROK 6: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia (tylko dno) spinamy tortownicę i smarujemy olejem kokosowym. Na dno wykładamy zmielone rodzynki ze słonecznikiem i jajkiem.

KROK 7: Mak mielimy 3 razy, gdy mielimy ostatni raz mielimy razem z migdałami i suszonymi owocami.

KROK 8: Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy z miodem.

KROK 9: Na patelni rozpuszczamy pozostały olej kokosowy. Masę makowo - migdałową wykładamy na patelnię podgrzewamy z żółtkiem i rumem (lub eliksirem). Jak się składniki połączą i podgrzeją,

lekko je studzimy i dodajemy ubite ze szczyptą soli białka. Lekko mieszamy i wykładamy do tortownicy.

KROK 10: Wstawiamy ciasto do nagrzanego do 180 C piekarnika i pieczemy ok. 40 min. Im dłużej pieczemy tym bardziej suchy będziemy mieli makowiec.
Ciasto wykładamy.

KROK 11: Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej dodajemy łyżeczkę wody lub mleka roślinnego aby czekolada była trochę rzadsza i nieco wsiąknęła w ciasto. Posypujemy migdałami ciętymi i polewamy resztkami polewy tworząc fantazyjne wzory.

Smacznego!