




Ciasto orzechowo - makowe

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

jajka - 8 szt.

cukier - 200 g

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

mąka ziemniaczana - 50 g

mąka tortowa - 150 g

sok z cytryny - 2 łyżka

mak mielony - 2 łyżka

orzechy włoskie mielone - 50 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

Krem: -

śmietana kremówka - 400 ml

cukier puder - 4 łyżka

żelatyna - 3 łyżeczka

likier adwokat - 100 ml

Poncz: -

woda przegotowana - 0,5 szklanka

cukier - 1 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżka

Dodatkowe info: Gdy ciasto podajemy dzieciom do śmietany nie dodajemy likieru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek i ubić je ze szczyptą soli na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy.

KROK 2: Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku.

KROK 3: Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną, dodać sok z cytryny, delikatnie połączyć. 2/3 ciasta wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarze 21/37 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut. Do pozostałego ciasta wsypać zmielony mak i połowę orzechów, wlać wodę, delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć na blaszkę o takich samych wymiarach jak ciasto jasne i upiec.

KROK 4: Krem: Żelatynę wymieszać z odrobiną zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Zimną

śmietanę ubić z cukrem pudrem na sztywno.
Połączyć z płynną żelatyną i likierem.

KROK 5: Upieczone jasne ciasto przekroić wzdłuż na dwa blaty. Wszystkie skropić ponczem, usunąć wierzchnią skórkę, przełożyć kremem. Resztą kremu posmarować wierzch ciasta i posypać pozostałymi orzechami, a następnie schłodzić.