Ciasto z makiem pod bezową kołderką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto kruche -
mąka pszenna - 2 szklanka
masło - 25 dag
żółtka - 2 szt.
cukier puder - 10 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 2-3 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
Masa makowa -
mak niebieski - 0,5 kg
jajka - 4 szt.
cukier - 2/3 szklanka
dżem - 2 łyżka
masło - 10 dag
bułka tarta - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
orzechy włoskie siekane - 2 łyżka
rodzynki - 2 łyżka
miód - 2 łyżka
aromat migdałowy - do smaku
aromat cytrynowy - do smaku
Beza -
białka - 3 szt.
cukier puder - 0,3 szklanka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
ocet - 1 łyżka
sól - szczypta
Pozostałe składniki -
powidła śliwkowe - 200 ml

Dodatkowe info:

Ciasto kruche z makiem i powidłami pod bezową kołderką bardzo ciekawie wygląda i pysznie smakuje. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, przesiać. Posiekać z masłem, dodać żółtka i śmietanę, zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć na 30 minut do lodówki.

KROK 2: Mak wypłukać, zalać wodą i gotować na małym ogniu około pół godziny, ostudzić, osączyć i 2 razy przemielić w maszynce do mięsa. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Do maku dodać rozpuszczone masło, żółtka, cukier, miód, dżem i bakalie. Połączyć

z pianą, wymieszać.

KROK 3: Połowę ciasta rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem kwadratowej tortownicy, nakłuć widelcem, wyłożyć masę makową. Mak przykryć drugą połową rozwałkowanego ciasta, nakłuć i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 175 stopni około 30 minut.

KROK 4: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Do ubitej piany dodawać po łyżce cukru pudru, ubijać aż piana będzie sztywna i lśniąca. Pod koniec dodać ocet i przesianą mąkę ziemniaczaną, wymieszać.

KROK 5: Podpieczone ciasto posmarować powidełkami, wyłożyć pianę, ponownie włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.