Cytrynowe ciasto z makiem i jabłkami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto kruche: -
mąka pszenna - 30 dag
masło - 15 dag
śmietana - 1 łyżka
żółtka - 3 szt.
cukier puder - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Masa makowa: -
gotowa masa makowa - 85 dag
białka - 2 szt.
konfitura z aronii - 3 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 3 łyżka
Mus z jabłek: -
jabłka - 80 dag
galaretka cytrynowa - 2 opakowanie
cukier - trochę
Ciasto z białek: -
białka - 4 szt.
cukier - 1/2 szklanka
mąka tortowa - 1/2 szklanka
mak mielony - 3 łyżka
oliwa - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta
Lukier: -
cukier puder - 15 dag
sok z cytryny - 1-2 łyżka
Pozostałe składniki: -
migdały siekane - trochę

Dodatkowe info:

Ciasto kruche z makiem i musem z jabłek z cytrynową nutką jest efektowne, aromatyczne i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem, dodać cukier puder, żółtka i otartą skórkę z cytryny. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny. Następnie ciasto rozwałkować i włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia kwadratową blaszkę o średnicy 25 cm, nakłuć widelcem. Włożyć na 10-15 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Gotową masę makową wymieszać z konfiturą z aronii, skórką pomarańczową i sztywno ubitą pianą

z białek.

KROK 2: Na podpieczone ciasto wyłożyć masę makową i ponownie włożyć do piekarnika na 30-35 minut. Upieczone ciasto ostudzić.

KROK 3: Mus z jabłek: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę, włożyć do garnka, wlać pół szklanki wody i rozgotować. Wsypać galaretę, dokładnie wymieszać(w razie potrzeby dosłodzić cukrem). Odłożyć do stężenia.

KROK 4: Ciasto z białek z makiem: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. Następnie dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mielony mak, oliwę i aromat migdałowy. Delikatnie wymieszać, wylać na wyłożoną papierem do pieczenia, kwadratową blaszkę o średnicy 25 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut, ostudzić.

KROK 5: Jeszcze ciepły mus z jabłek wyłożyć na zimny placek z makiem,

KROK 6: Przykryć biszkoptem makowym.

KROK 7: Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, oblać ciasto, posypać posiekanymi migdałami, odłożyć do stężenia.