Makowiec z czekoladową polewą bez cukru

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

12 porcji

Składniki:

- mak niebieski - 3 szklanka
- orzechy nerkowca lub inne - 1 szklanka
- morele - 1 szklanka
- rodzynki - 3/4 szklanka
- banany - 4 szt.
- olej kokosowy rozpuszczony - 1/2 szklanka
- laska wanilii - 1 szt.
- rum (opcjonalnie) - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- polewa: -
- olej kokosowy - 3 łyżka
- daktyle - 1/2 szklanka
- kakao - 3 łyżka
- wrzątek - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

W przed Wigilią w domu panuje niezły rozgardiasz. Dobrze jest mieć przygotowaną listę przewidzianych potraw i prac do wykonania. Niby taką miałam, ale zapomniałam zostawić trochę maku do przygotowania kutii. Jakie było moje zdziwienie, gdy się zorientowałam, że maku już w domu nie ma. Nie może być Świąt bez kutii zatem za kutię robiło u nas ciasto makowo - bananowe. Dzieci były zachwycone. To mamo jest najlepsza kutia jaką zrobiłaś. Choć kutia mocy w postaci kul też im smakowała.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak, przepłukujemy i zalewamy wrzątkiem centymetr nad powierzchnię nasion. Zostawiamy do namoczenia (od godziny do trzech).
Orzechy, morele i rodzynki zalewamy wodą i moczymy chwilę.

KROK 2: Mak odsączamy na sitku i mielimy trzy razy w maszynce do mielenia mięsa, na drobnym sicie. Ostatni raz mielimy mak na przemian z odsączonymi suszonymi owocami i orzechami (na

zmianę).

KROK 3: Olej kokosowy rozpuszczamy w kąpieli wodnej (szklankę z olejem wkładamy do miseczki z gorącą wodą). Laskę wanilii przekrajamy wzdłuż na pół i nożem wyskrobujemy ziarenka, które wrzucamy do makowej masy. Banany obieramy ze skórki i trzemy na tarce o grubych oczkach. Masę makową mieszamy z dodatkiem oleju kokosowego, startymi na tarce bananami. Na końcu dodajemy proszek do pieczenia i lekko mieszamy.

KROK 4: Masę wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 - 180 stopni Celsjusza przez około godzinę. Nie możemy spalić maku bo będzie gorzki.

KROK 5: Daktyle zalewamy wrzątkiem, dodajemy olej kokosowy i kakao. Na początku delikatnie mieszamy, a potem wszystko ze sobą blendujemy do uzyskania gładkiego kremu. W razie potrzeby dolewamy wody i blendujemy, aby powstała gładka masa.

KROK 6: Na lekko przestudzone ciasto, wykładamy kakaową masę. Możemy ją zrobić tuż przed wyłożeniem jej na ciasto.

Smacznego!