





## Makowiec z suszonymi owocami

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

mak niebieski - 600 g

mieszank wigilijna - 300 g

suszone owoce (morele, żurawina, śliwki, rodzynki) - 300 g

jajka - 4 szt.

masło - 100 g

skórka z pomarańczy z - 1 sztuki -

syrop klonowy - 100 g

polewa: -

kuwertura mleczna - 150 g

śmietana słodka 30 % - 50 ml

aromat pomarańczowy lub rumowy  
- - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mak zalewamy wrzątkiem dwa razy i odlewamy wodę, zalewamy trzeci raz i zostawiamy do namoczenia na co najmniej dwie godziny. Przepłukujemy suszone owoce raz i zalewamy wodą do namoczenia. Mogą być niemalże dowolne owoce jakie mamy dostępne u mnie nawet były to dwa opakowania mieszanki wigilijnej plus resztki różnych owoców, które zalegały mi w szafce.

**KROK 2:** Mak odsączamy na sitku z drobnymi oczkami. Odsączamy również suszone owoce (wodę z odsączenia możemy wypić).

**KROK 3:** Mak mielimy na drobnym sitku w maszynce do mielenia mięsa. Drugi raz mielimy mak na przemian z suszonymi owocami.

**KROK 4:** Na patelni rozgrzewamy masło i dodajemy syrop klonowy. Rozpuszczamy masło, a następnie dodajemy masę makową i wszystko mieszamy do połączenia składników.

**KROK 5:** Oddzielamy żółtka od jajek i jajka ubijamy na puch z dwiema łyżkami cukru. Dodajemy do masy makowej i mieszamy.

**KROK 6:** Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni, góra dół. Blaszkę wykładamy papierem do

pieczenia a boki smarujemy masłem. Pomarańczę dokładnie myjemy i ścieramy skórkę, tylko pomarańczową część i dodajemy do masy wraz z aromatem i mieszamy.

**KROK 7:** Ubijamy białka jaj ze szczyptą soli. Na początek pół dodajemy do masy makowej i mieszamy. Następnie dodajemy drugą część i delikatnie mieszamy. Przekładamy do tortownicy i wygładzamy. Wkładamy do piekarnika i pieczemy ok 50 minut, następnie wyłączamy źródło ciepła i zostawiamy w piekarniku jeszcze przez pół godziny. Następnie lekko uchylamy piekarnik i zostawiamy do wystygnięcia.

**KROK 8:** Rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej z dodatkiem śmietany. Nacinamy wierzch ciasta nożem na głębokość około pół centymetra w taką kratkę, aby wniknęło do niech trochę rozpuszczonej czekolady. Czyli polewamy ciasto czekoladą.

Smacznego!