




## Torcik makowy z figami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 150 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 20 dag

masło - 10 dag

cukier puder - 5 dag

żółtka - 3 szt.

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

skórka z pomarańczy lub limonki -  
1 łyżeczka

śmietana gęsta - 1 łyżka

Masa makowa: -

mak - 30-40 dag

jabłka - 2 szt.

jajka - 3 szt.

cukier puder - 15 dag

masło - 10 dag

skórka pomarańczowa  
kandyzowana - 2 łyżka

orzechy włoskie posiekane - 2  
łyżka

rodzynki - 2 łyżka

aromat migdałowy - do smaku

aromat cytrynowy - do smaku

bułka tarta - trochę

Pozostałe składniki: -

figi - 2 szt.

białko - 1 szt.

### Dodatkowe info:

Ciasto kruche z nutką pomarańczy, połączone z makiem, jabłkami i figami jest rewelacyjne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mak sparzyć, osączyć, ostudzić i 2 razy przemielić w maszynce. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, połączyć z makiem, dodać starte na tarce jabłka, posiekane orzechy, rodzynki, aromat i skórkę kandyzowaną

**KROK 2:** Pod koniec delikatnie wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białek.

**KROK 3:** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać starte na tarce zimne masło, cukier puder, otartą skórkę z pomarańczy, śmietanę i żółtka. Siekać do połączenia się składników, szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

**KROK 4:** Następnie rozwałkować i włożyć do przygotowanej tortownicy o średnicy 24 cm. Posypać bułką tartą, wyłożyć masę makową.

**KROK 5:** Wyrównać, posmarować białkiem, ułożyć pokrojone figi i pozostałe resztki ciasta.

**KROK 6:** Piec w temp 180 stopni około 40 minut.