Tort makowo - migdałowy

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- migdały - 2 szklanka
- mak - 2 szklanka
- suszone owoce (śliwki, rodzynki, morele, daktyle lub figi) - 1 szklanka
- jajka - 5 szt.
- skórka z cytryny - trochę
- rum - 2 łyżka
- cukier trzcinowy - łyżka
- mleko roślinne (migdałowe, kokosowe, jaglane lub orkiszowe) lub od krowy - 2 szklanka
- agar lub mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- konfitura lub mus (jagodowy, malinowy lub inny kwaśny) - 1/2 słoik
- kuwertura lub gorzka czekolada - 1 opakowanie
- mąka kokosowa lub wiórki -
- olej kokosowy - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania ciasta podanego, należy doliczyć czas poświęcony na moczenie migdałów i maku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zalewamy wrzątkiem i odstawiamy do namoczenia. Ściągamy skórkę z migdałów. Skórka powinna się wyciskać w miarę łatwo. Jeżeli migdały są blanszowane to moczymy je przez 1-2 godziny i odlewamy wodę. Następnie mielimy w maszynce do mięsa migdały (przyznam się że nie jest to łatwa operacja dla maszynki (bardzo ciężko je zmielić)). Następnie przekładamy migdały do miseczki i miksujemy z mlekiem z dodatkiem agaru.

KROK 2: Mak zalewamy wrzątkiem i moczymy przez 1-2 godziny. Odcedzamy i mielimy mak trzykrotnie z suszonymi owocami.

KROK 3: Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka ucieramy z cukrem trzcinowym i dodajemy do masy makowej. Dodajemy 1,5 łyżki oleju kokosowego, rumu i trochę startej skórki z cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy.

KROK 4: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia, tylko dół. Smarujemy pozostałym tłuszczem kokosowym i posypujemy wiórkami kokosowymi lub mąką kokosową (u mnie mąka).

KROK 5: Ubijamy na sztywną pianę białka ze szczyptą soli. Mieszamy delikatnie z masą makową i wykładamy do tortownicy. Następnie wykładamy masę migdałową.

KROK 6: Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C i pieczemy 45 min. Strudzimy i przecinamy jak ciasto biszkoptowe i wykładamy na dolną warstwę mus lub dżem i przykrywamy drugą częścią ciasta. Rozpuszczamy w kąpieli wodnej kuwerturę albo gorzką czekoladę i polewamy wierzch. Posypujemy mąką lub wiórkami kokosowymi.

Smacznego!!

KROK 7: Zdjęcie (krok 6) robiłam w południe, dwie godziny później zrobiłam następne zdjęcie (krok 7). Tak wielkich płatków śniegu jeszcze nie widziałam. Czy wiecie jaki to dzień?