Tort makowy z orzechową masą

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 14 porcji

Składniki:

jajka - 5 szt.
cukier - 25 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
mak - 12 dag
bułka tarta - 3 łyżka
mąka tortowa - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
MASA ORZECHOWA -
masło - 20 dag
czekolada gorzka - 10 dag
krem orzechowy Nutella - 1/2 szklanka
orzechy arachidowe mielone - 10 dag
spirytus - 2 łyżka
sok z cytryny - do smaku
cukier puder - 1 łyżka
orzechy włoskie - 5-6 szt.
gotowa polewa czekoladowa - 1 opakowanie
PONCZ -
woda przegotowana - 1/3 szklanka
likier migdałowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak zaparzyć, osączyć, ostudzić i 2 razy przemielić w maszynce. Do miski wybić całe jajka, dodać cukier, cukier waniliowy i ubijać do białości nad garnkiem z gotującą się wodą. Ubite jajka zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Następnie dodać mak, bułkę tartą, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, aromat i delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej tortownicy o średnicy 22 cm Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temp 180 stopni około 25-30 minut.

KROK 2: Poncz: do szklanki wlać przestudzoną przegotowaną wodę i wymieszać z likierem migdałowym.

Upieczone ciasto ostudzić, przekroić wzdłuż na 3 blaty, skropić ponczem.

KROK 3: Przełożyć masą orzechową według przepisu: Masa z nutellą i orzechami arachidowymi

KROK 4: Oblać polewą czekoladową, ozdobić według uznania. Odłożyć do lodówki przynajmniej na 1 godzinę.