

Makowiec japoński

Składniki:

- 500 g maku mielonego
- 1300 g jabłek (około 6-7 szt.)
- 370 ml mleka
- 120 g kaszy manny
- 8 jajek
- 100 g masła lub margaryny
- 300 g cukru (plus 2 łyżki)
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sok z połowy cytryny
- skórka otarta z jednej cytryny
- kilka kropel aromatu rumowego
- 100 g rodzynek
- 50 g orzechów nerkowca lub innych



Składniki na polewę czekoladową:

- 1 tabliczka czekolady mlecznej (100 g)
- 0,5 tabliczki czekolady gorzkiej (50 g)
- 4 łyżki mleka

Dodatkowo:

- 50 g orzechów nerkowca lub innych

Wykonanie:

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy masło (lub margarynę) i cukier oraz cukier wanilinowy. Podgrzewamy do rozpuszczenia się cukrów i masła (lub margaryny). Takim gorącym mlekiem zalewamy mak. Mieszymy, żeby mak wchłonął płyn i zostawiamy na 15 min.

Jeżeli ktoś z Państwa będzie pracował na maku niemielonym, musi go najpierw ugotować w mleku, zostawić do napęcznienia (na kilka godzin, a najlepiej na całą noc) i odcedzić. Ale przed kontynuacją robienia ciasta dodatkowo taki mak trzeba trzykrotnie zmielić.

Rodzynki zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 15 min. Następnie odsączamy z wody.

Jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Skrapiamy sokiem z połowy cytryny i wszystko dokładnie mieszamy. Po kilku minutach jabłka odsączamy z nadmiaru soku.

Do miski przekładamy mak (mak można odcedzić z nadmiaru płynu. My tego nie zrobiliśmy i wtedy makowiec wyjdzie fajnie wilgotny), starte jabłka, dodajemy rodzynki i posiekane orzechy nerkowca lub inne, otartą skórkę z jednej cytryny, i wszystko dokładnie mieszamy.

W oddzielnej misce dajemy żółtka i ucieramy mikserem. Gdy żółtka podwoją swoją objętość dodajemy 2 łyżki cukru i dalej miksujemy, aż żółtka zmienią kolor na jasny. I tak przygotowaną masę jajeczną wlewamy do wcześniej przyszykowanej masy makowej, wszystko dobrze mieszając. Następnie dodajemy kaszę manną, kilka kropel aromatu rumowego oraz proszek do pieczenia i jeszcze raz dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy pianę, ubitą z 8 białek i szczypty soli. Wszystko dokładnie mieszamy łyżką, już bez użycia miksera.

Masę przelewamy do foremki, o wymiarach 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 45 min. Pamiętajmy piekarnik piekarnikowi nierówny i pod koniec pieczenia sprawdzimy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Patyczek wbijamy w sam środek ciasta i gdy będzie czysty to znaczy, że ciasto się upiekło.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do przestudzenia na około 1 godzinę, a następnie wyciągamy z blaszki (najlepiej robić to w dwie osoby chwytając z każdej strony za papier) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Gdy ciasto całkowicie wystygnie i jest dość zwarte, możemy położyć na górę ciasta deskę do krojenia. Przewracamy je do góry nogami i ściągamy papier do pieczenia.

Na koniec przygotowujemy polewę czekoladową. W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną i gorzką wraz mlekiem. Ciasto równomiernie polewamy polewą, rozprowadzając równomiernie po całej powierzchni. Na koniec posypujemy posiekanymi orzechami nerkowca lub innymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>



