

Makowiec idealny

Składniki na ciasto półkruche:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g margaryny lub masła
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę makową:

- 800 ml mleka
- 500 g maku niemięlnego
- 200 g cukru
- 400 g jabłek
- 100 g masła lub margaryny
- 4 jajka
- 4 białka jaj (używamy białka jaj z ciasta kruchego, których nie użyliśmy)
- 60 g kaszy manny
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 100 g rodzynek
- 100 g orzechów włoskich
- 50 g kandyzowanej skórki z pomarańczy
- kilka kropel aromatu migdałowego

Składniki na polewę czekoladową:

- 300 g czekolady mlecznej
- 9 łyżek mleka
- 200 g rodzynek

Wykonanie:

Ciasto półkruche

Do miski dajemy posiekaną margarynę oraz wszystkie składniki na ciasto kruche i łączymy je ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika.



Masa makowa

Do rondelka wlewamy mleko i doprowadzamy do zagotowania. Takim gorącym mlekiem zalewamy mak. Mieszymy, żeby mak wchłonął płyn i gotujemy jeszcze kilka minut. Mak zostawiamy do napęcznienia na około 3 godziny.

A w międzyczasie...

Rodzynki zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na kilka minut. Następnie odsączamy z wody.

Jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce, o dużych oczkach.

Minęło 3 godziny...

Mak odcedzamy na sicie z nadmiaru płynu, a następnie odciskamy jeszcze na gazie. Mak mielimy 2-3 raz np. w maszynce do mięsa. Przekładamy go do miski, dodajemy starte jabłka, rodzynki, posiekane grubo orzechy włoskie, kandyzowaną skórkę pomarańczy i wszystko mieszamy. Następnie dodajemy roztopione i wystudzone masło, i wszystko jeszcze raz dokładnie mieszamy. Miskę na chwilę zostawiamy.

Do kolejnej miski dajemy 4 całe jajka oraz 4 białka jaj (te, które zostały po oddzieleniu od żółtek do ciasta kruchego), oraz cukier i cukier waniliowy. Ucieramy mikserem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Przygotowaną masę jajeczną wlewamy do wcześniej przyszykowanej masy makowej, wszystko dobrze mieszając. Następnie dodajemy kaszę manną i również dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy kilka kropel aromatu migdałowego, które trzeba dokładnie rozmieszać w masie.

Foremka i składanie ciasta

Ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na połowę. Do blaszki, o wymiarach **24x38 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia, na tarce na grubych oczkach ścieramy jedną z połówek ciasta. Rozprowadzamy je po całej powierzchni blaszki i ugniatamy dłońmi tak, żeby powstał placek. Następnie, np. szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równa powierzchnia. Ciasto po całej powierzchni smarujemy olejem.

Masę przelewamy do foremki na ciasto i rozprowadzamy po całej powierzchni. Na wierzch, po całej powierzchni maku, na tarce o grubych oczkach ścieramy drugą połowę ciasta kruchego.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 50-60 min, do ładnego zbrązowienia ciasta na wierzchu.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do przestudzenia na około 1 godzinę. Następnie wyciągamy z blaszki (najlepiej robić to z drugą osobą, chwytając z każdej

strony za papier) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Gdy ciasto całkowicie wystygnie i jest dosyć zwarte, możemy położyć na górę ciasta deskę do krojenia. Przewracamy je do góry nogami i ściągamy papier do pieczenia.

Polewa czekoladowa

Na koniec przygotowujemy polewę czekoladową. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem. Po rozpuszczeniu dodajemy rodzynki mieszamy dokładnie. Ciasto równomiernie polewamy polewą, rozprowadzając po całej powierzchni.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

