

Makowiec kokosowy

Składniki na ciasto kruche:

- 290 g mąki pszennej
- 4 żółtka jaj
- 170 g masła lub margaryny
- 90 g cukru

Składniki na masę makową:

- 400 g maku mielonego
- 300 ml mleka
- 4 żółtka jaj
- 8 białek jaj
- 100 g masła lub margaryny
- 200 g cukru plus 2 łyżki
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 150 g wiórków kokosowych
- 100 g rodzynek
- 100 g orzechów włoskich
- 40 g kandyzowanej skórki z pomarańczy



Składniki na warstwę kokosową:

- 250 g masła lub margaryny
- 250 g wiórków kokosowych
- 150 g cukru
- 4 jajka

Wykonanie:

Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki wstępnie się połączą. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy ciasto. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na minimum 60 min. Po tym czasie szykujemy sobie foremkę o wymiarach 24x38 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód blaszki ścieramy ciasto na tarce o grubych oczkach. Dłonią rozkładamy po całej powierzchni i ugniatamy, żeby powstał zwarty placek ciasta. Możemy np. szklanką obsypaną mąką, wyrównać powierzchnię ciasta. Blaszke zostawiamy do późniejszego składania ciasta.

Masa makowa

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy masło (lub margarynę) i cukier. Podgrzewamy do rozpuszczenia się cukru 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.

A w międzyczasie...

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

Orzechy włoskie kroimy, ale tak, żeby zostały grube kawałki.

Wiórki kokosowe mielimy blenderem na mniejsze części.

Wracamy do maku...

Mak odsączamy od nadmiaru płynu. Możemy to zrobić na sicie lub zawijając go w gazę i skręcając. Mak przekładamy do miski i dodajemy posiekane wiórki kokosowe. Chwilkę mieszamy łyżką i dodajemy orzechy włoskie, rodzynki oraz skórkę kandyzowaną pomarańczy i wszystko dokładnie mieszamy. Kolej dodać kilka kropel aromatu migdałowego i dokładnie wymieszać składniki ze sobą.

W oddzielnej misce żółtka ucieramy mikserem. Gdy żółtka podwoją swoją objętość dodajemy 2 łyżki cukru i dalej miksujemy, aż żółtka zmienią kolor na jasny. Tak przygotowaną masę jajeczną wlewamy do wcześniej przyszykowanej masy makowej. Wszystko dobrze mieszamy.

Na koniec ubijamy pianę z 8 białek (4 białka z masy makowej i 4 białka z ciasta kruchego), ze szczyptą soli. Pianę dodajemy do masy makowej i wszystko dokładnie mieszamy, ale już łyżką, bez użycia miksera.

Składamy ciasto

Bierzemy sobie foremkę z przygotowanym spodem, który smarujemy z wierzchu odrobiną oleju rzepakowego.

Następnie masę makową przelewamy do foremki, na spód z ciasta kruchego, rozprowadzając po całej powierzchni blaszki. Blaszkę na chwilę odstawiamy.

Warstwa kokosowa

Masło lub margarynę przekładamy do rondelka, który stawiamy na gaz i rozpuszczamy. Następnie studzimy. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Do piany z białek dodajemy partiami cukier, chwilę miksujemy i dodajemy pojedynczo żółtka. Gdy składniki się połączą dodajemy wiórki kokosowe i dokładnie wszystko miksujemy. Na koniec cienkim strumieniem wlewamy roztopione i wystudzone masło lub margarynę, i wszystko miksujemy do połączenia składników.

Masę kokosową porcjami rozkładamy po całej powierzchni masy makowej. Delikatnie rozprowadzamy ją po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Błazkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 60-70 min. Gdyby góra ciasta za szybko się zarumieniła przykrywamy ją folią aluminiową. Ja musiałam to zrobić po 50 minutach pieczenia.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

