

Ciasto makowe z kremem i dżemem



Autor: **AnetaP**
Przepisów: **50** Ocena: **410**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Błaty makowe:
- masa makowa z bakaliami 850 g,
- jajka 6 szt,
- mąka pszenna 6 łyżek,
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki,
- Masa:
- dżem brzoskwiniowy ok. 350 g,
- śmietanka 36 % 500 ml,
- mascarpone 250 g,
- cukier 4 łyżki,
- cukier waniliowy 2 łyżeczki,
- śmietan - fix 2 szt,
- Poncz:
- likier Amaretto 4 łyżki,
- mocna herbata 1/3 szk,
- Polewa:
- czekolada mleczna 100 g,
- mleko 3 - 4 łyżki,
- Dekoracja:
- ciasta korzenne,
- groszki,

Sposób przygotowania:

- 1 Masę makową wymieszać z proszkiem do pieczenia i mąką. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na pianę, a żółtka utrzeć. Do żółtek dodać masę makową i zmiksować. Na koniec dodać pianę z białek i miksować do momentu połączenia się z pozostałymi składnikami. Masę podzielić na dwie części i przelać do foremek o średnicy 26 cm wyłożonych papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 180 stopni. Ostudzić.
- 2 Do gorącej herbaty dodać likier, wymieszać i odstawić do ostudzenia. Śmietanę ubić, dodać mascarpone oraz cukier i ponownie zmiksować. Na koniec dodać śmietan - fix i zmiksować.
- 3 Na talerzu położyć pierwszy blat, nasączyć połową ponczu i wyłożyć 1/3 kremu. Następnie rozsmarować dżem i ponownie wyłożyć 1/3 kremu. Położyć drugi blat makowy który nasączyć resztą ponczu. Wierzch i boki pokryć kremem. Schłodzić.

- 4 Czekoladę połamać na mniejsze kawałki, dodać mleko i rozpuścić. Ostudzona polewą posmarować wierzch ciasta. Udekorować ciastkami i groszkami.

Twoje notatki do przepisu: