

# Tort makowo-kawowy



Autor: **Matematyczka**  
Przepisów: **45** Ocena: **963**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- CIASTO:
- mak, 2/3 szklanki
- jajka, 5 szt.
- cukier, 1 czubata szklanka
- mąka, 1 i 1/5 szklanki
- cukier waniliowy, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- KREM:
- mleko, 1 szklanka
- budyń karmelowy/tofi, 1 szt.
- masło, 1 kostka
- cukier puder, 2/3 szklanki
- cappucino waniliowe w proszku, 5 pełnych łyżek
- Do nasączenia: szklanka mocnego, słodkiego naparu kawy
- Dekoracja: biała czekolada 200g, kostka ciemnej czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 Mak zalać wrzącą wodą. Następnego dnia gotować go w tej samej wodzie przez 30 min. Osączyć i osuszyć na ściereczce.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z mąką, makiem i proszkiem do pieczenia. połączyć z pianą z białek, wymieszać. (ja zmiksowałam bo się robiły grudki). Tortownicę o średnicy 26cm, wyłożyć papierem do pieczenia i wylać na nią cisto. Piec 50 min w 180st.C. (ja piekłam 60 min ale w 170st.C.) do tak zwanego suchego patyczka. Po upieczeniu, ostudzić ciasto i przekroić na 3 krążki.
- 3 Z mleka i proszku budyniowego ugotować budyń, ostudzić. Masło utrzeć z cukrem, kawą cappucino (proszkiem) i stopniowo dodawać budyń, ciągle mieszając, aż do uzyskania jednolitego kremu.
- 4 Krążki ciasta nasączyć naparem kawy i przełożyć masą. Wierzch tortu i boki posmarować również cienką warstwą masy. Dowolnie udekorować.
- 5 Dekoracja z czekolady: rozpuścić dwie tabliczki białej czekolady, ostudzić troszkę. Szklaną deskę do krojenia (lub kafelek itp) wsadzić do zamrażarki. Po schłodzeniu wyjąć wylać na deskę 2 łyżki czekolady, rozsmarować nożem, po 1 sekundzie "ściągnąć" płat czekolady z deski nożem i

przykleić do tortu. Oblepić tort dookoła, zaginając na brzegach a na wierzchu zrobić z płatów czekolady fale. Polecam użyć nawet 3 tabliczek czekolady- mnie z 2ch ledwo starczyło, przy końcu musiałam już kombinować jak środek udekorować. Zetrzeć na środek kosteczkę ciemnej czekolady, ewent posypać łyżeczką proszku-cappucino.

- 6 PS. Mak się bardzo ciężko suszy, więc polecam go zacząć suszyć nawet z 2 dni wcześniej. Ewentualnie wyczytałam, że niekonieczne jest gotowanie, można dodać taki od razu z woreczka.
- 7 przepis z któregoś numeru Tiny lub Naj, pomysł na dekorację z czekolady z programu Pani Bożeny Sikoń z kanału Kuchnia.tv SMACZNEGO ! :-)

Twoje notatki do przepisu: