

Makowiec japoński

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: prostokątna forma 25x30 cm

Czas gotowania: 100 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. 9 jaj podzielić na białka i żółtka. Białka wlać do naczynia, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić je na sztywną pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, pianę przełożyć delikatnie do miski.
3. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania. 600 g jabłek zetrzeć na tarczy. Założyć pokrywę z popychaczem. Czas 40 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę z popychaczem, tarczę i trzpień, utarte jabłka przełożyć do osobnej miseczki.
4. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, wsypać 400 g mielonego maku, wlać 1000 g mleka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować mak. Temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, mak wylać na ściereczkę lub tetrową pieluchę, aby odcisnąć z niego mleko.
6. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Odważyć 200 g masła w

temperaturze pokojowej (pokrojone na mniejsze kawałki), wsypać 400 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość ze sobą połączyć. Czas 4 minuty, prędkość 4.

7. Otworzyć zaślepkę, stopniowo mieszając dodawać po 1 żółtku (pozostałych po 9 białkach). Czas 2 minuty, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, dodać odciśnięty z mleka mak mielony, 70 g kaszy manny, 20 g płynnego miodu, 5 g proszku do pieczenia, starte jabłka, 200 g rodzynek i 30 g kandyzowanej skórki pomarańczowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 2 minuty, prędkość 4.
9. Zdjąć pokrywę, masę makową przelać do miski z ubitymi na pianę białkami. Całość delikatnie wymieszać przy pomocy silikonowej łopatkki.
10. Prostokątną formę o wymiarach 25x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać do niej ciasto.
11. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec makowiec około 50 minut.
12. Upieczony makowiec wystudzić.
13. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 200 g czekolady mlecznej połamanej na kostki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić czekoladę. Czas 6 sekund, prędkość 5.
14. Zdjąć pokrywę, wlać 150 g śmietany kremówki i 30 g mleka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem podgrzać. Temperatura 50°C, czas 4 minuty, prędkość 2.
15. Zdjąć pokrywę, polewę czekoladową równomiernie wylać na powierzchnię makowca. Ciasto odstawić, aby polewa stwardniała.