Makowiec na kruchym spodzie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: kwadratowa blacha o boku długości 24 cm
Czas gotowania: 20 minut
Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek
- mieszadło

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto: 300 g mąki pszennej, 180 g masła, 70 g cukru pudru, 5 g proszku do pieczenia i 3 żółtka jaj.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystkie składniki. Czas 30 sekund, prędkość 3.
3. Następnie wyrobić ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
4. Zdjąć pokrywę. Kwadratową blachę o boku długości 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto podzielić na 2 kawałki (1/4 i 3/4). Większą częścią ciasta wylepić spód blachy, wstawić ją do lodówki na 30 minut. Mniejszą część ciasta owinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut.
5. Do czystego i suchego naczynia miksującego zamontować nóż, odważyć 50 g łuskanych orzechów włoskich, 100 g rodzynek i 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić bakalie. Czas 7 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywę, wysypać bakalie do miseczki.
7. Do naczynia miksującego z zamontowanym nożem wsypać 500 g zmielonego maku, wlać 350 g mleka, dodać 100 g cukru i 80 g płynnego miodu. Założyć

pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem podgrzewać. Temperatura 90°C, czas 15 minut, prędkość 2. Masę makową odstawić do przestygnięcia.

8. Masę makową odstawić do przestygnięcia, następnie wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
9. Zdjąć pokrywę, masę makową przełożyć do miski.
10. Do czystego, suchego naczynia miksującego zamontować motylek, wlać 3 białka jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, białka ubić na pianę. Czas 3 minuty, prędkość 4.
11. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, założyć ponownie nóż. Do piany z białek dodać przygotowaną wcześniej masę makową, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas. 2 minuty, prędkość 4.
12. Piekarnik nagrzać do 180°C, podpiec kruchy spód około 15 minut.
13. Na gorący, podpieczony spód wyłożyć masę makową, wyrównać wierzch.
14. Z zamrażalnika wyjąć mniejszą część ciasta, zetrzeć ją na tarce o dużych oczkach na wierzch na masę makową.
15. Ciasto ponownie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez kolejne 45 minut.
16. Przestudzony makowiec posypać z wierzchu cukrem pudrem.

Wskazówki :

- Jeśli użyty zostanie mak niemielony to podczas przygotowywania masy makowej należy w punkcie 7 najpierw wsypać mak do naczynia miksującego z zamontowanym nożem, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i zmielić mak. Czas 40 sekund, prędkość 6. Następnie postępować dalej według instrukcji.
- Uważaj! Blacha z ciastem po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!