Masa makowa do deserów i ciast

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 8
Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć 50 g orzechów włoskich i 50 g obranych migdałów. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę, przełożyć orzechy i migdały do innego naczynia.
3. Do naczynia miksującego z nożem wsypać 250 g suchego maku, wlać 400 ml wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1. Po ugotowaniu mak powinien wchłonąć całą wodę. Zamknąć zaślepkę, zmiksować mak – czas 30 sekund, prędkość 10.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, odstawić na 30 min do przestudzenia.
5. Do maku dodać 3 czubate łyżki miodu naturalnego (ok 80g), 50g cukru, posiekane orzechy i migdały, 50 g rodzynek, 30 g skórki pomarańczowej kandyzowanej, 2 łyżki soku z cytryny, kilka kropli aromatu migdałowego oraz pomarańczowego do ciast.
6. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki masę przełożyć do innego naczynia.
8. Umyć i osuszyć dzbanek .

UWAGA!

- Jeśli masa ma być użyta do strucli makowej lub innego ciasta (np. makowca na kruchym spodzie, do masy należy dodać pianę ubitą z 3 białek.

Ubijanie białek: Do czystego dzbanka założyć nóż motylek, wlać 3 schłodzone białka jaj. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubijać – czas 3 minuty, prędkość 4.

1. Otworzyć pokrywę dzbanka. Wyjąć motylek, do białek włożyć masę makową , zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 25 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Wskazówki :

Masę makową podstawową (bez białek) można używać do klusek z makiem, kutii wigilijnej, jako nadzienie do pierogów, jako nadzienie do rogalików i drożdżówek.