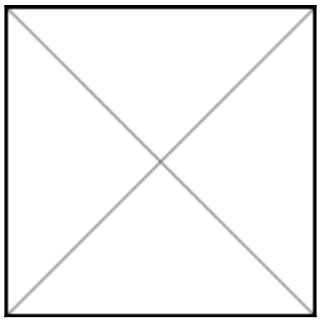

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Tort makowy

Piec 45 min w dobrze nagrzanym piekarniku

Składniki:

- mąka , 40 dag
- masło, 8 dag
- cukier, 18 dag
- żółtka, 10 szt.
- mak, 28 dag
- skórka cytrynowa, 5 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- białka, 8 szt.
- bułka tarta , 3 dag

Sposób przygotowania:

Mak zalać wrzącą wodą, nakryć i pozostawić na kilka godzin. Gdy ziarnka maku rozcierają się pod naciskiem palców, mak odcedzić przez gęste sito i osaczyć przez noc. Sporządzić ciasto kruche: mąkę (12 dkg)z masłem (8 dkg) posiekać, wymieszać z cukrem (4 dkg), dodać 2 żółtka, ciasto zarobić,gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce. Ciastem wyłożyć dno tortownicy, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku, aż placek lekko zrumieni się. Sporządzić ciasto makowe: mak zemleć 3 razy w maszynce przez gęste sitko. Bułkę tartą przesiać. Utrzeć żółtka z cukrem do białości, dodać skórkę cytrynową i pomarańoczową, zmielony mak rozetrzeć. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać tartą bułkę, ciasto wymieszać. Masę wyłożyć na kruchy placek, wstawić do dobrze ogrzanego piekarnika, piec (45 min.). Tort oblukrować lukrem gotowanym lub utartym z białka, cukru pudru i soku z cytryny.