

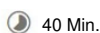
Thermomix®: Makowiec z bezą

Makowiec z bezą i ekstraktami naturalnymi w Thermomix®

20 porcji



średni



40 Min.



1 Sposób przygotowania:

Rozbij 6 jajek, oddziel żółtka od białek, 1 żółtko odłóż do przygotowania kruchego spodu, odstaw.

2 Kruchy spód:

Do naczynia miksującego wsyp mąkę, dodaj masło, 1 żółtko, wodę, cukier puder, ekstrakt z wanilii i proszek do pieczenia, wymieszaj **30 s/obr. 4**. Ciasto przełóż na blat, uformuj w kulę, owiń w folię spożywczą, odstaw do lodówki na 1 godz. W tym czasie przygotuj masę makową. Umyj i osusz naczynie miksujące.

3 Masa makowa:

Do czystego i suchego naczynia miksującego włóż migdały, rozdrobnij **2 s/obr. 6**.

4 Dodaj orzechy, rozdrobnij **1 s/obr. 5**. Przesyp do innego naczynia, odstaw.

5 Do naczynia miksującego wsyp 200 g maku, zmiel **15 s/obr. 10** (patrz wskazówka). Przesyp do innego naczynia, odstaw.

Składniki:

Składniki:

6 szt. jajek

Kruchy spód:

200 g mąki pszennej

130 g masła (zimnego, pokrojonego na kawałki)

20 g wody zimnej

30 g cukru pudru

1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego

Wanilia Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera

0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Masa makowa:

50 g migdałów blanszowanych

150 g orzechów włoskich łuskanych

400 g maku

350 g mleka

80 g masła pokrojonego na kawałki

1 szt. jajka

30 g cukru

100 g miodu płynnego

20 g kaszy manny

100 g rodzynek

50 g skórki pomarańczowej

kandyzowanej

1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego

Migdał z Maroka Dr. Oetkera

1 szczypta soli

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Beza:

230 g cukru pudru



- 6 Do naczynia miksującego wsyp pozostałe 200 g maku, zmiel **15 s/obr. 10** (patrz wskazówka).
- 7 Dodaj zmieloną wcześniej porcję maku, mleko i masło, podgrzewaj **7 min/90°C/obr. 3**. Masę makową przełóż do innego naczynia, odstaw do lekkiego ostudzenia na ok. 15 min.
- 8 Do naczynia miksującego włóż pozostałe 5 żółtek, jajko, cukier i miód, ubijaj **1 min/obr. 4**. Składniki zgarnij kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
- 9 Dodaj masę makową, rozdrobnione wcześniej orzechy, kaszę manną, rodzynki, skórkę z pomarańczy i ekstrakt migdałowy, wymieszaj przy pomocy kopystki **20 s/obr. 3**. Przełóż do innego naczynia, odstaw. Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. Prostokątną formę (30 x 24 x 6 cm) wyłóż papierem do pieczenia, odstaw.
- 10 Schłodzone ciasto przełóż na oprószony mąką blat, rozwałkuj na prostokąt (30 x 24 cm) i wyłóż nim przygotowaną wcześniej blachę. Piecz 20 min (180°C). W tym czasie przygotuj bezę. Umyj i osusz naczynie miksujące.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 20 min.

- 11 **Zalóż motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego wlej 6 białek, dodaj sól, ubijaj **2 min/37°C/obr. 3.5**. Zdejmij miarkę, ubijaj **5 min/obr. 3**, w tym czasie przez otwór w pokrywie naczynia miksującego stopniowo dodawaj odważony wcześniej cukier puder, a na końcu skrobię. **Zdejmij motylek.**

12 Beza:

Na pokrywie naczynia miksującego postaw miskę, odważ do niej cukier puder, odstaw.

- 13 Na podpieczony kruchy spód przełóż masę makową, następnie równomiernie rozłóż bezę. Makowiec włóż do piekarnika i od razu obniż temp. do temp. 140°C. Piecz 60 min (140°C) lub do momentu, aż wierzch bezy będzie lekko popękany. Ostudź przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Makowiec z bezą podawaj jako deser.

Piekarnik elektryczny: 140 °C

Czas pieczenia: 60 min.

