

Torcik na zimno z makiem, mascarpone i bitą śmietaną

Taki deser urozmaici każde przyjęcie

ok. 14 - 16 porcji

   średni

 60 Min.



Składniki:

Masa makowa:

150 g maku
100 g cukru
25 g miodu
15 g masła

Składniki:

250 g serka mascarpone
500 ml śmietanki 30% tł.
1 opak. Żelatyny-fix deserowej
Dr. Oetkera
2 łyżki cukru pudru
4 łyżki rumu
50 g orzechów włoskich
1 opak. biszkoptów podłużnych

Do dekoracji:

100 g migdałów (płatków)

1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 26 cm wyłożyć biszkoptami i skropić je jedną łyżką rumu. Przygotować masę makową. Mak zalać wrzątkiem, gotować na wolnym ogniu ok. 30 minut. Odcedzić i zemleć 3 razy. W garnku rozpuścić cukier, miód i masło, dodać mak i smażyć przez kilka minut aż składniki dobrze się połączą. Odstawić do ostygnięcia.

Do miski włożyć serek mascarpone, dodać ostudzoną masę makową, cukier puder, 3 łyżki rumu, posiekane drobno orzechy. Całość zmiksować. Do drugiej miski wlać mocno schłodzoną śmietankę i ubić ją na sztywno. Do wysokiego naczynia wlać 100 ml wrzącej wody i 50 ml zimnej. Wsypać Żelatynę - fix deserową, krótko ją miksować, następnie przelać ją do ubitej śmietanki i razem wymieszać na wolnych obrotach miksera. Następnie dodać ją do masy serkowo-makowej i krótko miksować na małych obrotach. Na biszkopty wyłożyć masę i wyrównać.

2 Dekorowanie:

Wierzch udekorować uprażonymi płatkami migdałowymi.