



Торт маковый со сметанным кремом

Ингредиенты

(для формы диаметром 20 см)

- | | |
|--|---|
| • 4 крупных яйца | Для крема: |
| • 1 стакан сахара | • 1 стакан сахара |
| • 1 стакан муки | • 400 мл сливок жирностью
не менее 36% |
| • 5 ст. л. мака | • 200 г жирной сметаны |
| • 4 ст. л. джема или
конфитюра (желательно
с кислотой) | |

Приготовление

1. Мак залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 20 минут. Жидкость слить, а мак растереть в ступке или измельчить блендером.
2. Яйца взбить миксером в пышную пену, добавить сахар и снова взбить.
3. Всыпать просеянную муку, перемешать. Четвертую часть теста отложить, а в оставшуюся большую часть добавить мак, перемешать.
4. Форму выстелить бумагой для выпечки, выложить часть теста (из теста с маком у вас должно получиться 3 коржа, а из теста без мака — один), размазать его ровным слоем по дну формы. Поочередно поставить коржи выпекаться в разогретую до 180 °C духовку, пока не зарумянятся, — при прикосновении пальцами они не прилипают, а слегка пружинят. Коржи остудить.
5. Сливки взбить при помощи миксера в густую пышную массу, постепенно ввести сахар и сметану.
6. Собрать торт: выложить бисквитный корж без мака, смазать его джемом, а затем кремом, положить маковый корж, смазать кремом, сверху остальные два маковых коржа, каждый из которых необходимо также смазать кремом.