



Makowe ciasto z mandarynką i lemon curd

Autor: Marta

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Składniki na ciasto zagnieść, schłodzić w lodówce. Wyłożyć ciasto do przygotowanej tortownicy o średnicy 22 cm, zakładając ciasto na brzegi. Cytryny wyszorować, z jednej zetrzeć skórkę z pozostałych wycisnąć sok. Dodać jajka, cukier i podgrzewać na małym ogniu. Gdy składniki się połączą dodać masło, energicznie mieszać do rozpuszczenia. Mak połączyć z żółtkami i kaszą manną. Białka ubić na sztywno wymieszać delikatnie z masą. Wyłożyć na ciasto. Piec około godziny w 180 st, przestudzić. Serek mascarpone zmiksować z cukrem. Dodać rozpuszczoną w dwóch łyżkach gorącej wody żelatynę i śmietanę. Mandarynki pokroić na mniejsze kawałki wymieszać z masą. Wyłożyć na ciasto, na wierzchu połać pozostałym lemon curdem. Schłodzić kilka godzin.

składniki

- ciasto:
- 2 szklanki mąki
- 100 g masła Łaciate
- jajko
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki śmietanki Łaciata
- lemon curd:
- 3 cytryny
- 3 jajka
- 3 łyżki cukru
- 100 g masła Łaciate
- pianka:
- serek mascarpone
- 100 ml śmietanki 36% Łaciata
- łyżeczka żelatyny
- 3 mandarynki
- 2 łyżki cukru pudru
- dodatkowo:
- puszka masy makowej
- 3 jajka
- 2 łyżki kaszy manny