

Makowo-bakaliowe ciasto z budyniem



To ciasto to prawdziwa kopalnia suszonych owoców, orzechów, migdałów i maku, czyli wszystkiego tego, z czym kojarzy mi się smak Świąt. Suszone owoce dodają słodkości, migdały i inne orzechy aromatu, a mak wraz ze skórką pomarańczową to nieodzowny i nieoceniony element kulinarny Bożego Narodzenia :). Do tradycyjnych smaków ciasta wprowadziłam dwa egzotyczne: tapiokę i mleko kokosowe, tworząc ciasto, które zdecydowanie warto wypróbować. W zasadzie zdradziłam Wam już wszystko, pozostaje mi jedynie zebrać to w konkretne gramatury :).

Poznajcie je zatem!

Przepis na świąteczne ciasto z makiem

Składniki na spód ciasta

- 200 g rodzynek bez konserwantów
- 100 g orzechów włoskich

Składniki na krem budyniowy

- 1,5 szklanki mleka kokosowego Real Thai lub Aroy-D
- 0,5 szklanki wody
- ok. 90 g tapioki w drobnych kulkach (ok. 5-6 czubatych łyżek)
- 8 czubatych łyżek mielonych migdałów
- 1 łyżka ksylitolu (opcjonalnie)

Składniki na część makową ciasta

- 150 g maku niebieskiego
- 350 ml mleka kokosowego
- garść rodzynek i garść daktyli (bez konserwantów)
- 1 łyżka ksylitolu
- 1,5 łyżki oleju kokosowego
- skórka otarta z połowy pomarańczy

Składniki na dekorację ciasta

- skórka pomarańczowa
- dowolne orzechy
- czekolada gorzka min. 70% kakao

Przygotowanie

1. Część makowa wymaga największej uwagi, dlatego od niej zacznę. Mak gotujemy w podanej ilości mleka kokosowego przez ok. 10 min. Po ugotowaniu mak odstawiamy na minimum 4 godziny. Odcedzanie maku jest bardzo precyzyjną czynnością, należy zrobić to bardzo dokładnie, najlepiej przez gazę.
2. W mleku po gotowaniu maku moczymy daktyle i rodzynek. Na tym etapie można również wyparzyć skórkę pomarańczową, a następnie pokroić ją w drobną kosteczkę.
3. Przygotowany mak należy zmielić w maszynce, najlepiej dwukrotnie, a wymoczone daktyle i rodzynek rozdrobnić w malakserze. Przygotowany mak łączymy z bakaliami, dodajemy skórkę pomarańczową, olej kokosowy i ksylitol/miód. Tak przygotowaną masę makową wykładamy na spód blachy (wielkość nie ma znaczenia) i zapiekamy przez ok. 20 min. w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu studzimy. Spokojnie, teraz będzie już tylko prościej :)!
4. W czasie pieczenia masy makowej przygotowujemy budyń z tapioki oraz spód ciasta.
5. Mleko kokosowe gotujemy z wodą i dodajemy do niego kulki tapioki. Zmniejszamy ogień do minimum i gotujemy (bardzo często mieszając!) aż kulki z białych staną się przezroczyste. Zajmuje to ok. 30 min. Pod koniec gotowania dodajemy ksylitol.

6. Teraz przychodzi czas na przygotowanie spodu ciasta :)! W malakserze rozdrabniamy rodzynki oraz orzechy włoskie i wykładamy nimi spód tortownicy (u mnie tortownica o średnicy 24 cm). Przygotowaną masę przekładamy do lodówki lub w chłodne miejsce, by stężała.
7. Do gotowego budyniu z tapioki (kulki przezroczyste) dodajemy mielone migdały i wszystko razem mieszamy. Powstanie gęsta masa budyniowo-migdałowa. Masę dzielimy na dwie równe części. Jedną część wykładamy na przygotowany wcześniej spód ciasta.
8. Na masę z budyniu przekładamy wystudzoną masę makową. Masa z maku nie musi stanowić jednolitego blatu ciasta. Ja ją pokruszyłam, zostawiając część maku na wierzch.
9. Na masę makową nakładamy drugą część masy budyniowo-migdałowej.
10. Całość posypujemy pozostałą częścią makową, skórką pomarańczową i odrobiną czekolady (roztopionej w kąpielu wodnej).
11. Tak przygotowane ciasto chłodzimy najlepiej przez całą noc, by ciasto się zespoilo i dało się łatwo kroić.

Wesołych Świąt!