

# Tort miodowy Baileys z białym makiem

Wojciech Rzepecki

Tort miodowy Baileys z białym makiem, czyli nowoczesna wersja tradycyjnego makowego tortu. Idealnie świąteczne połączenie smaków!



PORCJE

1 tort fi 24

## SKŁADNIKI

### Spód - biała masa makowa

- 250 g białego maku
- 1/2 litra mleka 3,2%
- 1/2 litra wody
- 175 g miodu
- 75 g cukru
- 95 g jaj
- skórka z 1 cytryny
- skórka z 2 pomarańczy
- 25 g żurawina suszona
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g orzechów nerkowca
- 50 g migdałów
- okruchy biszkoptowe

### Mus baileys czekoladowo - miodowy

- 350 g czekolady miodowej
- 200 g czekolady deserowej
- 200 g likieru Baileys
- 120 g mleka
- 600 g śmietanki 33%
- 20 g żelatyny
- 80 g zimnej wody

### Kranczer

- 100 g prażynki
- 300 g verigatury crunch pistacjowy

- sól

## INSTRUKCJE

---

### Spód - biała masa makowa

1. Zaczynamy od zaparzenia białego maku w 1/2l wody i 1/2l mleka 3,2% przez około 45-60 minut.
2. Miękki mak mielimy.
3. Dodajemy wszystkie bakalie, miód, cukier i jajka. Mieszamy.
4. Na koniec do konsystencji dodajemy odrobinę okruchów jasnego biszkoptu. Masa musi być dość rzadka.
5. 600g masy makowej wykładamy do rantu o średnicy 18cm, wyrównujemy i odpiekamy około 15-20 minut w 170-180C.
6. Spód studzimy i przekładamy w rant o średnicy 24cm.

### Kranczer

1. Verigarurę łączymy z prażynką i wykładamy w przestrzeń pomiędzy rantem a spodem.

### Mus baileys czekoladowo - miodowy

1. Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie i odstawiamy aby napęczniała, okno 10 minut.
2. Mleko podgrzewamy. Dodajemy likier Baileys.
3. Gorącą miksturą zalewamy czekolady.
4. Żelatynę rozpuszczamy i dodajemy do czekolady. Mieszamy aż masa będzie gładka.
5. Śmietankę 33% ubijamy na  $\frac{3}{4}$  i połowę śmietany dodajemy do czekolady.
6. Dodajemy resztę śmietany. Delikatnie mieszamy.
7. Wylewamy na spód.
8. Tort mrozimy następnie oblewamy ciemnym glaciag-em . Dekorujemy według uznania.