

Ploške od maka i oraha



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
8

Sastojci

Biskvit:

300 g mljevenog maka
100 g oraha
200 g šećera
150 ml mlijeka
8 jaja
2 praška za pecivo
1 vanilin šećer
1 limun - sok i korica
maslac i krušne mrvice za lim
Krema:

6 žumanjaka
100 g šećera
1 vanilin šećer
150 g maslaca
300 ml vrhnja za šlag
Posip:

150 g oraha
40 g grubog šećera



Orahe sameljite s 50 g šećera. Mljeveni mak prelijte kipućim mlijekom i pustite da se ohladi. Pomiješajte mak, orahe i prašak za pecivo. Miksajte žumanjke, šećer, vanilin šećer i ribanu koricu limuna i dodajte u smjesu oraha i maka. Promiješajte i dodajte limunov sok. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka. Posudu za pečenje namažite maslacem i pospite krušnim mrvicama, stavite u nju tijesto i pecite ga 40 minuta na 170 °C.

Za kremu tucite na pari žumanjke, šećer i vanilin šećer. Kad se zapjeni, spojite s maslacem sobne temperature koji ste pjenasto izradili. Dobivenu kremu ohladite i umiješajte tučeno slatko vrhnje.

Ohlađeni biskvit prerežite, premažite s pola kreme, poklopite i namažite preostalom kremom. Orahe grubo narežite, pospite grubim šećerom i zapecite 10 minuta da šećer karamelizira. Kolač pospite karameliziranim orasima.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

