

Makovec s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 70 g
- Moučkový cukr 120 g
- Mletý mák 100 g
- Máslo 100 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Skořicový cukr 1 balíček
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Jahody 300 g
- Dortové želé 2 balíček
- **KRÉM**
- Zakysaná smetana 500 ml
- Šlehačka 250 ml
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Prášková želatina 20 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Jahody 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků a 1 lžíce cukru vyšlehejte sníh. Máslo utřete se žloutky, vanilkovým i skořicovým cukrem.

Přimíchejte mouku s práškem do pečiva, mák a lehce vmíchejte sníh. Těsto nalijte na plech vyložený pečícím papírem a pečte asi 25 minut.

Ušlehejte šlehačku, přimíchejte smetanu, cukr a nabobtnalou želatinu s citronovou šťávou. Krém natřete na piškot, posypte nakrájenými jahodami a zalijte dortovým želé.