

Makovec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 5 ks
- máslo 120 g
- agáve sirup 150 g
- třtinový cukr 2 lžíce
- mletý mák 300 g
- hladká mouka 350 g
- kvalitní kakao 1 lžíce
- mléko 700 ml
- kokosový olej 2 lžíce
- kvalitní džem 1 sklenice
- kvalitní čokoláda 75% 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1

Máslo ušlehejte se s agáve sirupem a třtinovým cukrem, dokud není směs kompaktní a hladká.

2

Ve vedlejší misce smíchejte mouky, mletý mák, kakao a prášek do pečiva. Postupně směs přidávejte do másla se sirupem a cukrem a šlehejte. Nakonec přidejte mléko. Směs musí být úplně hladká bez

hrudek, proto opravdu poctivě šlehejte, dokud těsto nebude úplně hladké.

3

Nalijte na plech nebo do velké dortové formy a dejte do rozpálené trouby na 170 stupňů a pečte asi 30 minut. Po 30ti minutách ho vytáhněte a nechte úplně vychladnout.

4

Když je makovec hotový a vychladlý, podélně ho rozkrojte a naplňte kvalitním džemem.

5

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni, přidejte dvě lžíce kokosového oleje a polijte s ní vršek makovce. Nechte ztuhnout.