

Makový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- cukr moučka 175 g
- želatina 5 g
- polohrubá mouka 100 g
- škrob 100 g
- mandlové lupínky 100 g
- mletý mák 150 g
- mléko 100 ml
- smetana ke šlehání 400 ml
- meruňkový likér 2 lžíce
- prášek do pečiva 2 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 4 ks
- meruňkový kompot 1 sklenice
- čokoládové lístečky 8 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Bílky ušleháme v pevný sníh, osladíme moučkovým cukrem (150 g), vanilkovým cukrem a jemně vmícháme žloutky
2. Prosetou mouku promícháme se škrobem, práškem do pečiva a přidáme opatrně do sněhové

hmoty

3. Těsto nalijeme do dortové formy, kterou jsme vyložili pečicí fólií
4. V předehřáté troubě (180 °C) pečeme asi 30 minut
5. Korpus vyjmeme z formy a necháme vychladnout
6. Mezitím namočíme želatinu do studené vody
7. Mák osladíme zbylým cukrem a spaříme mlékem, ve kterém jsme rozpustili nabobtnalou želatinu
8. Korpus rozřízneme a spodní díl vrátíme do formy
9. Pokropíme ho meruňkovým likérem (rumem) a poklademe půlkami meruněk
10. Na ně navršíme tuhnoucí makovou náplň, kterou jsme vylehčili 200 ml ušlehané smetany
11. Přikryjeme vrchním dílem a uložíme na 30 minut do chladničky
12. Dort vyjmeme z formy a ozdobíme ušlehanou smetanou (z 200 ml)
13. Posypeme opraženými mandlemi, dozdobíme kousky meruněk a čokoládovými lístečky.