

Makový nákyp s jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Měkké máslo 100 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vajíčka 3 ks
- Rohlíky 3 ks
- Mléko 500 ml
- Mletý mák 200 g
- Jablka 3 ks
- Med 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Dortovou formu jsem si vymazala máslem a posypala moukou (i okraje).

Připravila jsem si tři misky. Do první jsem dala starší pečivo a zalila je mlékem (moje byly pořádně tvrdé, takže jsem je nevěděla ani nakrájet a potřebovali hodně mléka). Do druhé jsem si dala bílky, které jsem si se špetkou soli vyšlehanou mixérem do tuhého sněhu. A do třetí mísy jsem si dala žloutky s moučkovým cukrem, máslem, mákem, přidala jsem natrhané, rozmočené rohlíky a všechno jsem to mixérem smíchala. Opatrně jsem k Makov cestu přimíchala bílky a přidala jsem očištěné a na měsíčky nakrájená jablka. Několik tenkých plátků jablek jsem si nechala na ozdobení. Těsto jsem vylila do připravené dortové formy a dozdobila jsem ho jablky.

Nákyp jsem pekla na 175 ° C (horní-dolní pečení) 30 min. Pak jsem jablíčka přelila medem, vložila jsem nákyp zpět do trouby a dopekla jsem ho za 20 min.