

Křehký koláč s mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Žloutky 1 ks
- Cukr krupice 120 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Máslo 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Banánový pudink 1 ks
- Mák 300 g
- Kompotované mandarinky 1 ks
- Bílek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vanilkový pudink 1 ks
- Mléko 750 ml
- Cukr krupice 150 g
- Tuk na vymazání 1 ks
- Cukr moučka 100 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z mouky, obou cukrů, rozměklého másla a žloutku zpracujeme v míse (rukou) drobenku. Polovinu

drobenky nasypeme do vymazaného malého plechu nebo dortové formy a jemně přitlačíme.

Z pudinkových prášků, mléka a cukru uvaříme hustý pudink. Vmícháme mletý mák (nebo kupovanou makovou náplň) a za občasného míchání necháme náplň vychladnout. Mandarinky necháme okapat a vmícháme je do vychladlé náplně. Bílek vyšleháme s vanilkovým cukrem na tuhý sníh a zlehka jej zamícháme také do náplně.

Makovou náplň nanese na drobenku a uhladíme. Povrch posypeme zbylou drobenkou a koláč vložíme do předehřáté trouby. Křehký makový koláč pečeme na 180 °C dorůžova.

Z citronové šťávy a cukru vymícháme hladkou bílou polevu, kterou ozdobně "nacákáme" na vychladlý křehký koláč.