Makovec

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- vejce 3 ks
- čokoláda 30 g
- cukr vanilkový 1 balíček
- mák mletý 120 g
- máslo 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- zavařenina 1 ks
- plnotučné mléko 300 ml
- cukr 130 g
- tuk 1 ks
- mouka hrubá 150 g
- poleva čokoládová 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oddělíme žloutky do bílků. Do mísy dáme hrubou mouku s práškem do pečiva a smícháme je s mletým mákem. Čokoládu najemno nastrouháme. Troubu předehřejeme na 180 st.

Máslo napěníme se 100 g cukru, postupně přidáme žloutky a utřeme. Za stálého míchání přidáme vanilkový cukr a moučnou směs s mákem, pak vmícháme strouhanou čokoládu a vlažné mléko.

Nakonec ušleháme bílky do sněhu se zbylým cukrem a opatrně vmícháme do těsta.

Dortovou nebo bábovkovou formu vymažeme a vysypeme, těsto do ní naplníme. Makovec pečeme asi 40 minut a prvních 15 minut troubu neotevíráme, aby se těsto nesrazilo a nekleslo.

Po upečení necháme makovec vychladnout, vyklopíme a potřeme rozehřátou zavařeninou a po zaschnutí polijeme čokoládovou polevou, případně ozdobíme.