

Bramborový makovník s fondánovou polevou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 200 g
- Cukr 150 g
- Mletý mák 100 g
- Hrubá mouka 50 g
- Mléko 4 lžíce
- Vejce + 1 bílek 1 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Tuk na vymazání a mouka na vysypání formy 1 ks
- **Poleva**
- Krystalový cukr 150 g
- Vlažná voda 1 dl
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozklepneme, oddělíme žloutek a utřeme ho s cukrem a mlékem. Přidáme prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem, skořicí a mákem a jemně nastrouhané brambory a promícháme. Nakonec zlehka vmícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh. Formu vymažeme tukem a vysypeme moukou, naplníme ji těstem a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při 160°C - 180°C. Mezitím připravíme

polevu. Cukr smícháme s vodou a citronovou šťávou a zahřejeme ve vodní lázni. Polevu odstavíme, vložíme do studené vodní lázně a třeme, dokud poleva nezbělá. Misku s hotovou polevou zakryjeme potravinářskou folií, aby neztuhla, a naneseeme ji až na vychladlý makovník.