

Makovec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Cukr 1.5 hrnek
- Celý mák 1.5 hrnek
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mléko 1 hrnek
- Olej 0.5 hrnek
- Vejce 3 ks

• KRÉM 1

- Mléko 750 ml
- Vanilkový pudink 2 balíček
- Cukr 4 lžíce
- Máslo 50 g
- Tvaroh 250 g
- Cukr moučka 2 lžíce

• KRÉM 2

- Bílá čokoláda (Milka) 200 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Tvaroh 250 g
- Bílý jogurt 150 g
- Borůvková šťáva 4 lžička
- Prášková želatina 8 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Suroviny na těsto zamícháme, nalijeme na plech 30 x 40 cm s pečícím papírem a upečeme na 180°C. Uvaříme pudink, do teplého vmícháme máslo, do vychladlého zamícháme tvaroh a vyšleháme do krému. Natřeme na studený korpus a necháme ztuhnout.

Nalámanou čokoládu rozpustíme v horké smetaně a necháme dobře vychladnout v ledničce, pak ji ušleháme. Tvaroh, jogurt, cukr a borůvkovou šťávu smícháme. Želatinu nabobtnáme ve 4 PL vody, zahřátím rozpustíme, smícháme s tvarohem a nakonec spojíme s čokoládovou šlehačkou. Tato náplň je tekutá, proto je dobré použít ráfek, krém nalít a plechem potřepat, aby se srovnala, případně několika kapkami borůvkové šťávy zvýraznit. Pokud nemáte ráfek, stačí pár minut počkat, až krém začne tuhnout, pak ho natřít na moučník. Necháme ztuhnout v ledničce do druhého dne.