

# MAKOVÁ KOCKA

## CESTO:

8 vajec

220 g kryštálového cukru

220 g mletého maku

Štipku škorice

Šťavu a nastrúhanú kôru z polovice citróna

Marhuľový džem

## NÁPLŇ:

300 ml mlieka

100 g kryštálového cukru

1 vanilka

1 zlatý klas

250 g masla

180 g mletého maku

0,4 dcl rumu

## POSTUP:

Žĺtky vyšľaháme s polovicou kryštálového cukru, šťavou a kôrou z citróna.

Bielky vyšľaháme so zvyšným cukrom. Obe hmoty spojíme, následne zamiešame mletý mak. Pripravené cesto rozdelíme na dve časti, ktoré upečieme na plechu vystlanom papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 220C cca 10 minút.

Z mlieka, kryštálového cukru, vanilky a zlatého klasu uvaríme krém. Za občasného premiešania vychladíme. Do vychladeného krému zašľaháme zmäknuté maslo. Vyšľaháme hladký krém do ktorého pridáme mak a rum. Na makový plát navrstvíme polovicu plnky. Prikryjeme druhým plátom, ktorý potrieme marhuľovým džemom a natrieme zvyšný krém. Po stuhnutí postrúhame bielu čokoládu na vrch. Pred podávaním nakrájame rezy a dodekorujeme podľa vlastnej fantázie.