

Makovo maková



KORPUS:

- 5 vajec
- 50g trstinového cukru
- 50g práškového cukru
- 80g masla
- 200g mletého maku

Bielka vyšľaháme s trstinovým cukrom a štipkou soli to duhého snehu. V inej mise vyšľaháme žĺtka a práškový cukor do bielej peny. Tieto dve hmoty jemne spojíme. Dôležité je miešať veľmi jemne, aby sme nerozbili sneh, pretože cesto potom stratí svoj objem. Do spojenej vaječnej homty jemne primiešame roztopené maslo a nakoniec mletý mak. Hotové cesto prlejeme do papierom vystlanej formy na pečenie (24-26cm) a pečieme na 160 stupňov cca 30 minút.

KRÉM:

- 200g mletého maku
- 400 ml mlieka
- 1 lyžica škrobu
- 4 žĺtka
- 20g práškového cukru
- 40g trstinového cukru

Kým sa nám pečie cesto pripravíme si krém. Mak spolu s mliekom a trstinovým cukrom varíme na miernom ohni niekoľko minút. Žĺtky s práškovým cukrom a škrobom vyšľaháme do bielej peny a prilejeme k makovo mliečnej zmesi. Na najslabšom ohni varíme do zhustnutia. Hotový krém dáme vychladiť.

Upečený korpus prerežeme na dve, alebo tri časti, každú z nich potrieme ľubovoľne, buď obľúbeným džemom, nutellou, kávovým krémom, šľavou z ovocia a navrstvíme krém. Ja som z tejto Makovo makovej spravila otvorenú, lebo tak to jednoducho mám rada. Navrch som tortu dozdobila troškou mascarpone, vymiešaným s lyžicou smotany na šľahanie a minimom cukru. Len tak, aby som rozbila tú celú makovosť. Dozdobiť môžete aj makom, ovocím, čokoládou, či kvetmi a spraviť z tejto Makovo makovej krásnu narodeninovú tortu :)