

# 1007 MAMAS PIE SLIVKOVO-MAKOVÝ

*Jesenné inšpirácie...*

**Receptúra pre koláč 60x20 cm:**

**Korpus:**

**1 000 g**     **MAMAS PIE ( 1007 )**  
**280 g**     **Zeelback ( 313 )**  
**80 g**     **voda**

**Náplň 1:**

**200 g**     **Slivkový lekvár**  
**(768 alebo 205 )**

**Náplň 2:**

**100 g**     **Zela Zmes M 30 ( 2031)**

**Náplň 3:**

**1 250 g**     **Slivkový kompót (662)**

**Dozdobenie:**

**100 g**     **Paletta Spray Neutral (080)**



**Výrobný postup:**

**Korpus:** Všetky suroviny zmiešame. 800 g cesta vyvaľkáme na 8 mm silný plát, ktorým vyložíme plech 60 x 20 cm ( nastriekaný s Carlex Sprayom ). Zvyšných 560 g cesta dáme na chvíľu do mrazničky stuhnúť.

**Dohotovenie:** Na rozváľané cesto natrieme najprv slivkový lekvár a posypeme suchou makovovou náplňou Zela Zmes Mak 30. Potom naukladáme odkvapkané polené slivky.

Zvyšné cesto vyberieme z mrazničky a rovnomerne nastrúhame na povrch koláča.

Pečieme pri 180 ° C cca 45 - 50 minút.