Makový koláč s lemon curd s Jihočeským tvarohem



30 minut + 50 minut pečení + 30 minut chlazení

Ingredience (10–12 procí, forma ? 24 cm)

- 200 g celozrnných sušenek
- 80 g Jihočeského másla
- 2 vejce
- 100 g cukru
- 450 g Jihočeského tvarohu
- 70 g celého máku
- špetka soli
- šťáva z 1 citronu
- 70 g třtinového cukru
- 70 ml citronové šťávy
- 50 g Jihočeského másla
- 4 žloutky

Návod na přípravu:

Sušenky rozdrtíme a smícháme s rozpuštěným Jihočeským máslem. Směs natlačíme do dortové formy jako základ. V míse vyšleháme vejce se solí a cukrem, přidáme citronovou šťávu, mák, a nakonec Jihočeský tvaroh. Prošleháme do hladkého krému. Nalijeme na sušenkový základ a pečeme v troubě předehřáté na 160 °C asi 50 minut. Do trouby vložíme pekáček s vodou, aby se koláč nevysušil. Na lemon curd smícháme cukr, citronovou šťávu, Jihočeské máslo a žloutky. Zahříváme na vodní lázni a šleháme, dokud směs nezhoustne. Necháme vychladnout.
Vychladlý koláč potřeme vrstvou lemon curd a můžeme ještě dozdobit jedlými květy.