

Makový koláč

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Milovníci máku jistě ocení tento jehký dezert, který doplní potřebnou energii.

Ingredience

Korpus:

- 200 g hladké mouky
- 120 g Jihočeského másla
- 2 žloutky
- špetku soli
- 1 lžice krupicového cukru
- 2-3 lžice vody nebo mléka

Náplň:

- 2-3 ks plnotučného Jihočeského tvarohu (podle velikosti formy)
- 200 ml polotučného Jihočeského mléka
- 1 vajíčko
- 200 g mletého máku

Návod na přípravu:

Na korpus dejte do mísy zneklé máslo, žloutky, hladkou mouku, sůl, cukr a vytvořte těsto. Přidejte 2-3 lžice vody nebo mléka a těsto znovu propracujte. Poté ho nechte chvíli odpočinout.

Na náplň v míse smíchejte Jihočeský tvaroh, Jihočeské mléko, vajíčko, mák a cukr.

Přehřejte troubu na 180°C. Formu vymažte máslem a vylijte do ní těsto. Vytvarujte těsto podle formy a nechte péct 15 minut.

Až těsto vychladne, vlijte na něj směs s mákem. Koláč vložte na dalších 15 minut do trouby.

Nakonec ho ozdobte vaším oblíbeným ovocem.

Dobrou chuť přeje Madeta.

