Makovec

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Ali

Suroviny

Makovec
30 dkg cukr krystal
6 žloutek
25 dkg (HERA)
25 dkg mletý mak
2,5 lžičky prášek do pečiva
6 lžic krupičky
0,5 kg jablek (málo šťavnatých)
6 bílků - sníh z
Poleva
12 dkg cukr krystal
12 dkg margarin
3 lžičky vody
2 lžičky pudingu vanilkového
2 lžičky kakao
strouhaný kokos

Postup

Utřeme cukr se žloutky a Herou, pak postupně přidáváme mák, prášek do pečiva, krupičku, jsblka a sníh s bílků. Umíchané těsto vlejeme do vymazaného a vysypaného pekáčku a pečeme asi 1 hodinu při 170°C Na polevu necháme převařit vodu s cukrem a margarínem. Pak přidáme puding a kakao. Pořádně zamícháme a necháme vychladnout. Pak polevu rozetřeme na studené upečené těsto a posypeme strouhaným kokosem.

Poznámka

od Marylki Trombik