

Makovec s krémem

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 dcl celého máku

4 dcl hladké mouky

1 prášek do pečiva

6 vajec

6 lžic studené vody

3 dcl cukru

krém:

1 vanilkový pudink s 1 vanil cukr. uvaříme v 500 ml mléka. Po vychladnutí pudink ušleháme s 250 g másla a cukru dle chuti

ořechové sypání: 120 g strouhaných vlašských ořechů

2 lžíce cukru

1 lžíce másla. Vše opražíme na pánvi a necháme schladnout

Postup

Žloutky ušleháme s vodou a cukrem, přidáme mouku smíchanou s mákem a práškem do pečiva a nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Zchladlý moučník potřeme krémem a posypeme ořechovým sypáním.