

NajPečenie



Makovo-jablkový koláč

Chutný makový koláč na každú príležitosť s možnosťou variovať a namiesto jablák pridať višne či hrozienka. Pripravte si aj vy tento makový koláč podľa fotopostupu.

Potrebuje:

cesto

150 g	Palmarín
250 g	múka hladká
40 g	cukor práškový
1 ks	vanilkový cukor
1 ks	vajce

plnka

3 ks	jablká
150 g	mak
80 g	cukor práškový
1 štipka	škoricu mletá
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
1 ks	vanilkový cukor
2 dl	mlieko

Postup:



Všetky suroviny na cesto zmiešame, pokiaľ nám nevznikne jednotné cesto.



Rozdelíme si ho na dve časti. Tú väčšiu časť (asi 2/3) použijeme na spodok koláča. Rozvalkáme ho a opatrne preniesieme do vymastenej alebo papierom na pečenie vystlanej okrúhlej formy (18 – 20 cm). Cestom vyložíme aj bočné steny formy.



Pripravíme makovú plnku tak, že zmiešame pomletý mak, cukor, pridáme nastrúhanú citrónovú kôru, škoricu a prilejeme horúce mlieko. Ak sa nám zdá plnka trochu riedka, necháme ju chvíľu na miernom ohni za stáleho miešania, kým sa prebytočná voda neodparí. Po odstavení

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	8

z ohňa pridáme nastrúhané jablká, zamiešame a dáme rovnomerne na cesto.



Menšiu časť cesta, ktorú sme si odložili bokom, rozvalkáme a povykrajujeme rôzne tvary, ktoré poukladáme na makovú plnku.

Pečieme v predhriatej rúre na 200 stupňov, kým koláč nechytí hnedastý nádych (zhruba 30 – 40 minút).