

3. Makovec s ledovou polevou

Mák nemohl chybět v české domácnosti při zásobování na zimu. Víte, že Česká republika se od roku 2006 stala největším producentem máku? Připravte si k snídani nebo kávě tento vláčný makovec se švestkami a s ledovou polevou. Už při čtení se vám budou sbíhat sliny.



Ingredience

- 5 vajíček
- 350g cukr krupice
- 250g mletý mák
- 100g hladká pohanková mouka
- 400g zakysané smetany
- 200g sekaných sušených švestek
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky soli
- 1 prášek do pečiva bez lepku
- kůra z 1-2 citrónů

Na polevu:

- 250g cukr moučka
- 60g citronová šťáva

Na dokončení:

- květy chrpy

Návod na přípravu

Na piškot smícháme vejce, smetanu a cukr, přidáme švestky a lehce vmícháme zbylé ingredience. Vylejeme do vyššího plechu, vymazaného olejem a vysypaném moukou či vyloženého papírem na pečení. Dobře rozetřeme a pečeme při 170°C asi 25-30 minut. Vyjmeme z trouby a necháme částečně vychladnout. Vyklopíme z pekáčku a sejmeme papír.

Na ještě vlažný piškot rozetřeme polevu, kterou jsme připravili dobrým vymícháním cukru a šťávy.

Posypeme květy chrpy a necháme vychladnout a zaschnout.