

"Makový dort se zakyslou smetanou"

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• Hnětené těsto

- máslo 100 g
- vejce 1 ks
- cukr 75 g
- polohrubá mouka 250 g
- prášek do pečiva 1.5 lžička

• Maková náplň

- mléko 500 ml
- dětská krupice 100 g
- mletý mák 175 g
- cukr 6 lžíce
- nakrájené studené máslo 100 g
- tučná zakysaná smetana 200 g
- olej 1 lžíce

• Poleva ze zakyslých smetan

- vejce (sníh) 3 ks
- tučná zakysaná smetana 400 g
- cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si přehřejeme troubu na 170°C a dortovou formu (já mám o průměru 26cm) si vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou.

Hnětené těsto:

Ručním šlehačem utřeme celé vejce s cukrem a máslem (může být i Hera) a do toho pak zamícháme moukou smíchanou s práškem do pečiva, vysypeme na vál a vypracujeme v hladké těsto. Těsto dáme do dortové formy a prsty jej roztlačíme po dně a pak i do stran do výšky asi 3cm.

Maková náplň:

Mléko, krupici, mletý mák, cukr a máslo nakrájené na kousíčky smícháme v hrnci (el. sporáku na č.4) a za stálého míchání přivedeme k varu. Jak začne bublat, sporák vypneme, hrnek dáme bokem a do makové směsi ještě přimícháme jednu zakyslou smetanu se lžící oleje.

Vše důkladně promícháme a tuto teplou makovou náplň nalijeme do dortové formy na těsto (v této fázi se mě vybily baterky ve foťáku, takže pár fotek obrázkového postupu chybí, ale dodám je až dortík budu péct příště). Takto dáme péct do trouby na 170°C na 20 minutek (okraje těsta teplem spadnou na makovou náplň, ale to nevadí, tak se nelekejte). Po uplynutí dvaceti minut formu z trouby vyndáme a navrch ještě přidáme polevu ze zakyslých smetan.

Poleva ze zakyslých smetan:

Oddělíme si bílky a žloutky. Z bílků si vyšleháme tuhý sníh. Žloutky ručním šlehačem vyšleháme společně se zakyslými smetanama a cukrem a nakonec do toho vařečkou vmícháme tuhý sníh z bílků.

Polevu hezky uhladíme a dáme to celé zpět do trouby péct ještě dalších 30 minut. Po třiceti minutkách máme dortík upečený, navrchu krásně zlatavý a naběhnutý. Takto dortík ve formě necháme zchladnout (poleva nám při chladnutí trochu spadne, tak to má být) a teprve poté formu otevřeme a dortík přendáme na táč. Pocukrujeme a můžeme porcovat. Skladujeme radši v ledničce kvůli těm smetanám...

Poznámka:

Vypadá to celkem těžké, ale opak je pravdou a výsledek je prostě bomba!!!