

Makovec s čokoládovou polevou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2290 kalorií , **17 g** cukrů , **160 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/makovec-s-cokoladovou-polevou>

Příprava

Oddělíme žloutky a bílky. Do mísy prosejeme hrubou mouku s kypřícím práškem a smícháme je s mletým mákem. Čokoládu najemno nastrouháme. Troubu rozehřejeme na 180°C. Máslo napěníme se 100 g cukru, postupně přidáváme žloutky a dobře utřeme. Za stálého míchání přidáme vanilkový cukr a moučnou směs s mákem, pak vmícháme strouhanou čokoládu. Nakonec ušleháme do pevného sněhu bílky se zbylým cukrem a opatrně vmícháme do třeňého těsta. Dortovou nebo bábovkovou formu dobře vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhankou. Těsto naplníme do formy - nelijeme je z výšky, klademe je do formy raději velkou lžící. Při plnění formy hrneme těsto od středu ke krajím. Vzniklý dolík se během pečení vyplní a makovec bude na povrchu rovný. Makovec pečeme asi 35-40 minut. Prvních 15 minut troubu neotvíráme, aby se těsto nesrazilo. Po upečení necháme moučnick vychladnout a poté jej potřeme rovnoměrně marmeládou a na zaschnutou marmeládu nalijeme čokoládovou polevu.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 g hrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 120 g mletého máku
- ✓ 30 g čokolády
- ✓ 100 g másla
- ✓ 130 g cukru krupice
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 balení čokoládové polevy
- ✓ 1 balení ovocné marmelády na potřeni

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučnick



Tip k receptu

Suroviny by měly mít stejnou, nejlépe pokojovou teplotu.