

Makový dort s mandlovou posypkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3627 kalorií , 33 g cukrů , 115 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: mrazova.monika

Odkaz: <https://srecepty.cz/makovy-dort-s-mandlovou-posypkou>

Příprava

Rozdělení ingrediencí: TĚSTO: 1 šálka kryštálového cukru (200 ml), 3 žĺtky, 5 bielkov, 3 PL studenej vody, 1 šálka nemletého maku, 1 šálka polohrubej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva KRÉM: 1 balíček Zlatého klasu, 500 ml mlieka, 250 g masla, 2 žĺtky, 1 balíček vanilínového cukru, 100 g práškového cukru, rum POSÝPKA: 300 g olúpaných posekaných mandlí, 50 g masla, 1/2 šálky kryštálového cukru (100 ml) Postup: 3 žĺtky s polovicou šálka cukru kraštálového vymiešame dopenista, ku koncu pridáme studenej vody. Z 5 bielkov a zo polovicou šálka cukru kraštálového vyšľaháme tuhý sneh. Mak zmiešame s preosiatou múkou a kypriacim práškom. Opatrne pridáme žĺtky so snehom a múku s makom. Tortovú formu (Ø 24 cm) vymastíme a vysypeme múkou. Vlejeme cesto a pečieme 30-40 minut. V 100 ml mlieka rozmiešame krém v prášku, zvyšok mlieka dáme variť. Do horúceho mlieka pridáme rozmiešaný krém v prášku a uvaríme hustý puding, ktorý necháme za občasného premiešania vychladnúť. Zmäknuté maslo (250 g) dobre vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom a 2 žĺtkami. Pridáme

Ingredience

- ✓ 1,5 hrnečku cukru krystalu
- ✓ 5 vajec
- ✓ 3 lžice vody
- ✓ 1 hrneček nemletého máku
- ✓ 1 hrneček polohrubej mouky
- ✓ 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 krém v prášku vanilkové příchuti
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 300 g másla
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 100 g cukru moučky
- ✓ 2 lžice rumu
- ✓ 300 g oloupaných mandlí

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnejší, Klasika, Návštěva, Moučník

vychladnutý puding a vymiešame hladký krém. Upečený vychladnutý tortový korpus rozkrojíme na 3 časti. Každý plát poriadne pokvapkáme rumom a natrieme krémom. Olúpané posekané mandle jemne opražíme na 50 g masla. Pridáme pol šálky kryštálového cukru a miešame, až sa cukor skaramelizuje a vzniknú malé hrudky. Vrch torty posypeme skaramelizovanými mandľami.

