

Koláč makový s meruňkami

Ingredience

Těsto

- máslo — 200 g
- 200 g práškového cukru
- cukr vanilkový — 1
- vejce — 4
- mouka polohrubá — 300 g
- 50 g maizeny
- prášek do pečiva — 1
- 1 sklenice meruňkového kompotu

Náplň

- mléko — 350 ml
- máslo — 50 g
- 250 g mletého máku
- cukr krupice — 80 g
- rum — 3 lžíce
- 170 g práškového cukru
- vejce — 3
- 1 balíček číré dortové polevy

Postup

Máslo, cukr, vanilkový cukr a vejce vyšleháme. Přidáme mouku s prdope a maizenu. Těsto rozetřeme na plech. Mléko s 50 g másla přivedeme k varu, vsypeme mák s krupičkou a krátce povaříme. Necháme vychladnout, potom do máku postupně vmícháme vejce, cukr a rum a makovou směs navrstvíme na těsto. Na mák rozložíme poloviny meruňek řeznou stranou dolů a pečeme asi 40 minut při 180 st.C. Podle návodu připravíme polevu, nalijeme na ještě horký koláč a necháme vychladnout.