



JERNEJ KITCHEN

MAKOVO PECIVO Z ZDROBOM

Makovo pecivo z zdrobom je nemška sladica, ki je tako dobra, da jo boste želeli pripraviti za vsa praznovanja in praznike. Enostavna sladica iz pekača.

| | | |
|-------------|----|--------------|
| ZA | 12 | OSEB |
| PRIPRAVA: | 20 | MINUT |
| POČITEK: | 30 | MINUT |
| PEČENJE: | 60 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 1 | URA 50 MINUT |

TESTO

- 250 g gladke bele moke
- 100 g sladkorja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 150 g masla
- 1 jajce
- 1 žlica mletih keksov Plazma (za po vrhu)

MAKOV NADEV

- 750 ml mleka
- 120 g masla
- 450 g mletega maka
- 120 g pšeničnega zdroba
- 120 g sladke smetane
- 1 žlica ruma
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 250 g kisle smetane
- 100 g mletih keksov Plazma
- 3 jajca
- 120 g sladkorja

PRIPRAVA TESTA

V skledo damo belo moko, sladkor, pecilni prašek, maslo narezano na kocke in jajce. V mešanico z rokami dobro vgnetemo hladno maslo, da bo maslo dobro vgneteno in nastane enotna zmes. Postavimo v hladilnik za 20 - 30 minut.

MAKOV NADEV

V kozico damo mleko, sladkor in na kocke narezano maslo. Pristavimo na zmeren ogenj, da mešanica zavre. Dodamo mleti mak in ga vmešamo v mešanico. Nato dodamo še pšenični zdrob in nadev pri šibkem ognju med rednim mešanjem kuhamo 3 - 4 minute. Postavimo na stran in vmešamo v makov nadev sladko smetano, rum, limonino lupinico in kislo smetano. Premešamo v enotno zmes in postavimo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

MAKOV NADEV

V ohljen makov nadev vmešamo mlete kekse Plazma. Ko so keksi dobro vmešani, dodamo še jajca in dobro premešamo.

TESTO

Na dobro pomokano površino damo dve tretjini testa, ki ga rahlo pomokamo. Preostalo testo hranimo v hladilniku. Testo razvaljamo na velikost 20 cm x 25 cm. Prav tako izberemo pekač v tej velikosti. Testo z valjarjem prenesemo na namaščen pekač. Čez testo enakoverno razporedimo nadev. Čez nadev enakoverno naribamo hladno testo. Po vrhu posujemo še mlete kekse Plazma.

MAKOV KOLAČ

Makov kolač postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kozica

lopatka

valjar

pekač 20 cm x 25 cm

Sponsoredga eno uro pri 180 °C. Ko se kolač speče, ga postavimo na stran, da se ohladi, nato narežemo na enakomerne kose in postrežemo.