



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 vgnemo hladno maslo, da bo maslo dobro vgneto 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 kisko smetano. Premešamo v enotno zmes in postavimo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

MAKOV NADEV

V ohlajen 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 enakomerno razporedimo nadev. Čez nadev enakomerno naribamo hladno testo. Po vrhu posujemo še mlete kekse Plazma.

MAKOV KOLAČ

Makov kolač postavimo v predhodno segreti 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.