

Makovo-medové kocky

Rozprávkový dezert so Zlatým klasom Dr. Oetker.

asi 15 ks



stredná obťažnosť



do 40 minút



- 1 Na prípravu medového cesta v mise zmiešame múku so sódou a cukrom. Pridáme vajce, maslo a med a ručne vypracujeme na hladké cesto. Cesto zakryjeme a necháme asi 30 minút odpočívať.
 - 2 Na prípravu makového cesta v mise vyšľaháme vajce s cukrom a vanilkovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme maslo, mlieko, šťavu, múku zmiešanú so sódou, kôrou a makom a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme na plech vyložený papierom na pečenie a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.
- Elektrická rúra: 180 °C**
Tepl vzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 15 minút
- 3 Necháme vychladnúť.
 - 4 Medové cesto rozdelíme na polovicu. Každú polovicu vyvalkáme na plát 20 x 30 cm. Pláty preniesieme na papiere na pečenie a na dnách plechu postupne upečieme pri rovnakej teplote 15 minút. Necháme vychladnúť.

Prísady::

Na medové pláty:

250 g múka hladká
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
100 g cukor práškový
1 ks vajce
100 g maslo zmäknuté
1 PL med tekutý

Na makové cesto:

4 ks vajce
100 g cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
40 g maslo zmäknuté
2 PL mlieko
1 KL citrónová šťava
90 g múka polohrubá
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
1 KL Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
80 g 100 % Mak mletý Dr. Oetker

Na krém:

500 ml mlieko polotučné
1,5 balenia Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
4 zarovnané PL cukor práškový
170 g maslo zmäknuté
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 KL rum

Na potretie a pokvapkanie:

4 PL džem marhuľový
3 PL rum
3 PL citrónová šťava

Na polevu a posypanie:

2 balenia Poleva svetlá Dr. Oetker
2 KL kokosový olej
1 KL maslo
mak celý

Ešte potrebujeme:

2 plechy na pečenie (20 x 30 cm)



- 5 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas z mlieka a cukru podľa návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamiešania necháme úplne vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo s vanilkovou pastou a rumom dohladka a postupne zašľahávame vychladnutý Zlatý klas. elektrický ručný šľahač
- 6 Na potretie zmiešame v miske džem s rumom a zahrejeme ho v mikrovlnke. Medový plát potrieme polovicou džemu a nanesieme polovicu krému a uhladíme. Zakryjeme makovým plátom, ktorý potrieme zvyšným džemom a nanesieme zvyšný krém a uhladíme. Zakryjeme druhým medovým plátom, povrch plátu pokvapkáme citrónovou šťavou a vložíme do chladničky stuhnúť. Potom koláč zaťažíme a necháme najlepšie cez noc v chladničke.
- 7 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale. Vmiešame do nej kokosový olej a maslo a dôkladne premiešame. Povrch koláča potrieme polevou a posypeme makom.

