

# Netradičný mazanec s makom a višňami

Stálica veľkonočného stola, ktorá si získa všetkých milovníkov maku.

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta dôkladne premiešame múku s droždím. Do tejto zmesi postupne primiešame ostatné suroviny a pomocou elektrického ručného šľahača s miesiacimi metlami vypracujeme vláčne cesto. Cesto prikryjeme a odložíme na teplé miesto vykysnúť, kým sa nezdvójnasobí jeho objem. .
- 2 Na prípravu náplne rozmiešame v hrnci mlieko s cukrom, škoricou, mletým makom a strúhankou a za stáleho miešania privedieme k varu. Náplň odstavíme a necháme vychladnúť.
- 3 Podľa návodu na obale pripravíme zo Zlatého klasu hustý puding, namiesto vody použijeme kompóťovú šťavu. Do teplého pudingu primiešame odkvapkané višne.
- 4 Z vykysnutého cesta vytvarujeme na pomúčenej podložke valček a vyváľame z neho obdĺžnik hrubý asi 5 mm. Makovú náplň rovnomerne natrieme na cesto a navrch nalejeme puding s višňami. Cesto zrolujeme zospodu nahor a stočenú roládu vložíme do tortovej formy s priemerom 26 cm, ktorú sme vymastili a vysypali múkou. Pečieme v predhriatej rúre.

**Elektrická rúra: 170 °C**

**Teplovzdušná rúra: 150 °C**

**Doba pečenia: asi 65 minút**

## Prísady::

### Na cesto:

500 g múka hladká  
1 balíček Droždie Dr. Oetker  
200 ml mlieko polotučné vlažné  
175 g tvaroh nízkotučný  
80 g cukor  
2 ks vajce  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
soľ

### Na náplň:

200 ml mlieko polotučné  
50 g cukor  
škoricca mletá  
100 g 100 % Mak mletý Dr. Oetker  
2 zarovnané PL strúhanka  
360 g kompót višňový (hmotnosť po odkvapkaní)  
250 ml šťava z kompótu  
0,5 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
tortová forma (Ø 26 cm)



- 5 Ešte teplý mazanec vyberieme z formy a posypeme práškovým cukrom

