

Sweet Flow

Makovec

Ingrediencie

- 75 g máku
- 235 g polohrubé mouky
- 150 g cukru krupice
- 2 zarovnané čajové lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 200 g mléka
- 110 g oleje
- 2 vejce
- sůl

Postup:

- › Smíchej všechny suché ingrediencie. Do mléka zašlehej vejce a vše zamíchej do suché směsi. Na závěr vlij olej a opět zamíchej.
- › Peč v máslem vymazané a moukou vysypané formě. Formu, kterou jsem použila já, stačí pouze vymazat a pouze trubička na náplň se sype i moukou. Tato forma má i vrchní poklop (to aby výsledný tvar byl dokonale rovný)- a tak nezapomeň máslem vymazat i poklop.
- › Doba pečení závisí na formě, kterou použiješ. Já pekla přibližně 45 minut na 170 stupňů.
- › Po upečení sejmi poklop a nech makovec ve formě vychladnout. Potom krouživým pohybem vyndej opatrně trubičku a makovec následně vyklop.

Plnění Makovce ganache:

- › Nyní musíš připravit makovec na naplnění tekutou ganache. Ukroj kousek makovce a ucpi jím jednu díru. Tento okraj zabal do igelitu a postav igelitem na táč. Vytvoříme tak komín, kterým naliješ ganache a necháš v lednici na stojáka pěkně zatuhnout.

Čokoládová ganache

- 100 g čokolády
- 80 g smetany

Postup:

- › Smetanu zahřej a nalij na čokoládu. Chvilí nech pracovat, poté zamíchej a následně rozmixuj tyčovým mixérem.
- › Prochladlou ganache nalij do díry a nech v lednici dokonale zatuhnout.

Zdobení

Na dozdobení použij šlehanou ganache:

- › Zahřej 100 g smetany a nalij ji na 50 g čokolády (já tentokrát použila karamelovou). Rozmixuj tyčovým mixérem, zakryj fólií (dej přímo na povrch) a nech v lednici přes noc stabilizovat. Druhý den vyšlehej a pomocí hladké špičky nastříkejte na makovec.

Ozdoba z lineckého:

- › Linecké těsto je podle klasika v poměru 3.2:1 – tzn. 300 g mouky, 200 g másla a 100 g cukru, přidáš 2 žloutky a citronovou kůru.
- › Část mouky můžeš nahradit kakaem a získat tmavší barvu. Těsto si vyválej na plát a dej do lednice zchladit.
- › Ze zchlazeného těsta vykroj požadovaný tvar, přenes rychle na perforovanou podložku a peč na 180 stupňů 8 minut.