

Makový dort

Máte rádi mák? Pak si tenhle recept zamilujete! Přináším vám luxusní makový dort se dvěma druhy krému, který nadchne nejen chuťově, ale i na pohled. Jemný máslovo-makový krém v kombinaci s lehkým a svěžím sýrovým krémem, šťavnatými jablky a křupavými ořechy, vytváří dokonalou harmonii chutí, kterou si zamiluje celá rodina. Navzdory svému slavnostnímu vzhledu není příprava vůbec složitá – krok za krokem vás provedu celým postupem, takže si na své přijdou i začínající pekaři.



Tento dort je ideální na slavnostní příležitosti, oslavy nebo jen tak k nedělní kávě. Věřte mi, že se po něm jen zapráší! Vyzkoušejte recept a nechte se okouzlit chutí máku v tom nejlepším podání!

Doba pečení: 35 minut na 180 °C

Dort pro průměr formy: 20 cm springform

Makový korpus

Suroviny:

- 250 g másla
- 190 g třtinového nebo 150 g bílého cukru
- Vanilkový extrakt nebo aroma
- 1 PL alkoholu Amaretto (nebo jiného sladkého alkoholu)
- 180 g hladké mouky - nejlépe pohankové, ale může být i klasická
- 1 prášek do pečiva
- 6 vajec
- 200 g mletého máku (nebo 350 g již namáchaného máku s cukrem)
- 250 ml mléka
- 250 g jogurtu
- (černá potravinářská barva v případě, že chcete mít na řezu dortu větší kontrast mezi tmavým těstem a bílým krémem)



Postup:

1. Máslo, cukr, žoutky a vanilku vyšleháme do pěny.
2. Postupně přidáme zbylé suroviny kromě vyšlehaných bílků, které vmícháme až úplně na závěr.
3. Vychlazené bílky vyšleháme do tuhého sněhu a vařečkou opatrně vmícháme do těsta tak, že bílky s těstem jen převalujeme přes sebe, dokud není těsto nadýchaně kompaktní. V žádném případě nepoužijeme mixér, protože rychlým mixováním by sníh úplně spadl a začal by téct.
4. Tuto směs vlijeme do dvou – pečicím papírem vyložených - dortových forem o velikosti o průměru 20 cm.
5. Pečeme na 180°C zhruba 35 minut.

Švestková povidla + Rum

Povidla si nejprve smícháme s trochou rumu a lehce je prohřejeme, aby šla snadno roztírat. Poté je nanese v tenké vrstvě na korpusy. Tím vytvoříme ochrannou vrstvu mezi korpusem a smetanovým krémem, a zabráníme tak tomu, aby se korpus nasákl vlhkostí z náplně. Korpus zůstane hezky nadýchaný a krém si zachová svou vláčnost. Navíc dort získá jemný ovocně-rumový podtón, který krásně podtrhne chuť máku.



Máslovo-makový krém

Suroviny:

150 g krupicového cukru

☞ 3 bílky

☞ 300 g másla

☞ 20 g mletého máku (nebo 40 g již namýchaného máku s cukrem)

Postup:

1. Ve vodní koupeli mícháme metličkou cca 15 – 20 minut bílky s cukrem až do okamžiku, kdy bude směs sice tekutá, ale hustá, a dokud se perfektně nerozpustí cukr.
2. Pak hrnec s bílký vyndáme z vodní koupele a ještě za tepla je vyšleháme do úžasné bílého a tuhého sněhu.
3. Do tohoto sněhu vmícháme změkklé máslo nakrájeného na malé kousky. Úplně na konec přimícháme mák.



Smetanovo-sýrový krém

Suroviny:

- 200 ml smetany ke šlehání (min. 31% tuku)
- 15 g cukru krupice
- 175 g krémového sýra (např. Philadelphia, Lučina, Buko)
- 1 ČJ citronové šťávy (čerstvě vymačkané)

Postup:

1. Příprava surovin:

Všechny ingredience by měly být dobře vychlazené – zejména smetana a krémový sýr. Díky tomu se krém lépe vyšlehá a bude pevný. Stejně teploty surovin také zabrání případného sražení smetany.

2. Vyšleháme smetanu s cukrem

Do mísy nalijeme smetanu, přidáme cukr a šleháme mixérem postupně na střední, a jakmile smetana začne houstnout, tak na vyšší rychlost – přibližně do středně tuhé konzistence. Nesmíme pepřešlehat!

3. Přidáme sýr a citron

K vyšlehané smetaně přidáme krémový sýr a citronovou šťávu. Vše jemně, ale důkladně promícháme metličkou, dokud se suroviny nespojí v hladký a nadýchaný krém.

4. Zchladíme

Pokud budeme krém používat jako náplň do dortu, tak ho necháme alespoň 30 minut ztuhnout v lednici. Lépe se pak roztírá i drží tvar.

Tipy:

- Krém můžeme dochutit vanilkou nebo limetkovou kůrou.
- Hodí se jako náplň do dortů, pavlovy, na cupcakes nebo do skleniček s ovocem



Jablečno-karamelová náplň s vlaškými ořechy

Suroviny:

- 1 velké jablko (např. Gala, Jonagold – šťavnaté, ale ne příliš měkké)
- 50 g vlašských ořechů (nahrubo nasekaných)
- 15 g cukru krupice
- Mletá skořice (dle chuti, např. ¼–½ lžičky)



Postup:**1. Příprava surovin:**

Jablko oloupeme, zbavíme jadřince a nakrájíme ho na malé kostičky.

Vlašské ořechy nasekáme nahrubo.

2. Karamelizace cukru:

Na suché pánvi zahřejeme cukr krupici na středním plameni.

Cukr necháme pomalu rozpouštět – nemícháme, jen občas nakláníme pánev!

Cukr necháme karamelizovat přesně do bodu, kdy získá zlatavý karamelový odstín.

3. Přidání jablek:

Přidáme nakrájená jablka přímo do horkého karamelu a zamícháme. Jablka pustí šťávu, karamel ztuhne, ale poté se znovu rozpustí a vytvoří "omáčku".

4. Vmíchání ořechů:

Nakonec vmíchámej nasekané vlašské ořechy.

Vše dobře promícheíme a nechíme vychladnout.

5. Dochucení:

Posypeme skořicí (podle chuti).

Pokračujeme v restování 3–5 minut, dokud jablka mírně nezměknou, ale nerozpadnou se.

Tip:

Můžeme dochutit i špetkou soli nebo pár kapkami citronu pro vyváženější chuť.

Náplň je výborná do koláčů, taštiček, dortových vrstev nebo jen tak na lívance či kaši.

Sestavení dortu

1

Vychlazené korpusy rozřízneme na půl, abychom získali čtyři a všechny potřeme slabou vrstvou povidel naředěnými rumem a zahřátými v malém kastrolku.

2

Po obvodě každého plátu nastříkáme cukrářským sáčkem makovo-máslový krém, který takto vytvoří pevný rám, který udrží uvnitř náplň.

3

Do středu nanese Jablečno-karamelovou náplň s ořechy a pokryjeme ji smetanovo-sýrovým krémem.

4

Přiklopíme druhým plátem korpusu potřeného naředěnými povidly a postup opakujeme, dokud nespotřebujeme všechny čtyři pláty.

5

Celý dort omotáme pevnou cukrářskou fólií, aby se srovnaly hrany a zmrazíme nebo alespoň necháme alespoň 2 hodky ztuhnout v lednici.

6

Sundáme cukrářskou folii z obvodu dortu. Boky i horní část dortu potřeme vrstvou makovo-máslového krému a uhladíme stěrkou.

7

Dáme do ledničky ztuhnout alespoň ještě na hodku a pak už můžeme zdobit nebo rovnou servírovat na stůl.

Tip:**Mražení:**

Pokud dort potřebujeme na pozdější dobu, tak jej můžeme zmrazit. Je však nutné jej pečlivě zabalit!

Ochrana dortu je pro udržení kvality dortu opravdu zásadní, protože jinak může dort mrazem vyschnout a načichnout nepříjemným pachem z mrazáku a to i přesto, že máme pocit, že žádný pach sami necítíme.

Proto jej necháme nejprve ztuhnout a pak jej pečlivě omotáme potravinovou fólií, pak alobalem, a nakonec opět potravinovou fólií. Na horní stranu pod poslední vrstvu folie vložíme popisek s názvem dortu a datumem zmražení. Pokud máme vhodnou krabici, je možné jej vložit ještě do ní, ale není to vyloženě nutné, protože tyto tři vrstvy obalu jej ochrání na poměrně dlouhou dobu. Podle hygienických norem může být takto zmražený až 2 měsíce.

Rozmrazování je nutné pozvolna – ideálně v lednici přes noc.



Zdobení makovými květy

Postup na výrobu makových květů z gumpasty najdete [na mém Instagramovém účtu](#):

www.instagram.com/patricia.bereni

Šablony lístků, které můžete využít, najdete zdarma v mé sekci [Šablon](#) na mém webu

www.PatriciaBereni.com.

