

## Makový máslový krém

Skvělý a zároveň pevný a stabilní makový krém, který je vhodný jak jako náplň do dortů, tak i pod potahový fondán a perfektně zvládá i zmražení. Lze jej použít i tak, že jím provedeme jen obmaz dortu, zatímco vnitřek naplníme lehčím smetanovým krémem nebo přidáme ovocnou či jinou náplň, jako to je ukázané např. na mém [makovém dortu](#):



## 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 bílkami vyndáme z vodní koupele a ještě za tepla je vyšleháme do úžasné bílého a tuhé sněhu.

3

Do tohoto sněhu vmícháme změkklé máslo nakrájeného na malé kousky. Úplně na konec přimícháme mák.

