



## KŘEHKÝ MAKOVÝ KOLÁČ (průměr 23-24 cm)

### Křehké těsto:

- 200 g hladké mouky
- 40 g moučkového cukru
- 130 g másla
- 1-2 žloutky
- 1 lžice smetany ke šlehání 33%
- špetka soli

Prosátou mouku smíchejte se solí a moučkovým cukrem, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a pomocí ploché (pádlové) metly zpracujte na drobenku. Pak přidejte žloutky se smetanou a míchejte, až se vše spojí. Těsto zabalte do folie a dejte alespoň na hodinu odležet do lednice.

### Maková náplň:

- 200 g [mletého máku](#)
- 450-500 ml mléka
- 60-80 g cukru krupice
- 60-80 g mletých piškotů
- 2-3 lžice švestkových povidel
- citronová kůra, rum

Mléko dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte mák a za stálého míchání pár minut povařte. Přidejte cukr a citronovou kůru, nechte vychladnout. Nakonec vmíchejte piškotové drobečky, povidla a rum dle chuti.

### Drobenka:

- 50 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- 30 g másla
- špetka soli

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a solí. Přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte drobenku. Nejlépe to jde v mixéru nebo food procesoru.

### Dokončení koláče

Těsto rozválejte mezi dvěma fóliemi a přeneste do koláčové formy o průměru 23-24 cm. Použila jsem [formu s odnímatelným dnem](#). Lehce vmáčkněte a upravte okraje. Dno koláče propíchejte vidličkou, rovnoměrně rozetřete makovou náplň a zasypte drobenkou.

Koláč pečte v troubě vyhřáté na 170-180 stupňů (horkovzduch) asi 40-45 minut. **Ke konci přidejte dolní ohřev, aby byl dobře propečený i spodek koláče. Nechte vychladnout a podávejte.**