



Makový dort s tvarohem a povidly

Makový korpus (průměr 24 cm)

- 3 vejce (150-155 g)
- 90 g cukru krupice
- 60 g hladké mouky
- 30 g [mletého máku](#)
- citronová kůra
- 12 g oleje nebo rozpuštěného másla

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 50 °C, následně vyšlehejte do husté pěny. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku, následně mletý mák, citronovou kůru a olej.

Těsto nalijte do [formy o průměru 24 cm](#) vyložené pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní) asi 15-18 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propečený. Nechte vychladnout, pak opatrně vyřízněte z formy.

Před použitím seřízněte vrchní krustu korpusu (krém lépe přilne) a omotejte kolem [páskovou fólii](#) (výška 6 cm) nebo dejte ráfek.

Tvarohová náplň

- 300 g tučného tvarohu v kelímku
- 50 g cukru krupice
- 60 ml smetany ke šlehání 33%
- 3,3 g (2 plátky) plátkové želatiny Dr. Oetker nebo [Ewald](#)
- švestková povidla

Želatinu namočte do studné vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Tvaroh promíchejte s cukrem.

Smetanu zahřejte zhruba na 50-60 stupňů a rozpustěte v ní nabobtnalou a vymačkanou želatinu. K teplé smetaně pak postupně přidejte asi 3-4 lžíce tvarohu, vždy dobře promíchejte, než přidáte další. Teprve pak vmíchejte vše ke zbytku tvarohu.

Připravený korpus pomažte švestkovými povidly. Snažte se je dobře vetřít do korpusu a nedávejte příliš vysokou vrstvu. Na povidla nalijte tvarohovou náplň a uhladte do roviny. Dejte do lednice ztuhnout a rozležet, ideálně do druhého dne.

Šlehaná maková ganache

- 250 g smetany ke šlehání 35-40%
- 90 g bílé čokolády 32% (použila jsem [Callebaut Velvet](#))
- 90 g tučného tvarohu v kelímku
- 1,6 g (1 plátek) plátkové želatiny Dr. Oetker nebo [Ewald](#)
- 15 g [mletého máku](#)

Želatinu namočte do studné vody a nechte 5-10 minut nabobtnat.

Polovinu smetany zahřejte na teplotu 60-70 stupňů, rozpustěte v ní nabobtnalou a vymačkanou želatinu a nalijte na čokoládu. Nechte asi 1-2 minuty odstát, pak vymíchejte do hladka a emulzujte tyčovým mixérem.

Přilijte druhou polovinu studené smetany, tvaroh a znovu promixujte. Nakonec zapracujte mletý mák. Zakryjte kontaktně fólií (přímo na tekutinu) a dejte do lednice na 10-12 hodin stabilizovat (odležet a vychladit).

Dokončení

- švestková povidla
- jedlé květy na dekoraci

Z korpusu opatrně sejměte páskovou fólii nebo ráfek a dortík přesuňte na finální podložku nebo podnos.

Odleželou ganache pozvolna vyšlehejte a pomocí sáčku se zdobící špičkou naneste na tvarohovou náplň. Jednotlivé tahy krému nanášejte těsně vedle sebe. Můžete rovně, ale i klikatě :) Já jsem začala nanášet krém od středu ke krajům, ale myslím, že můžete začít odkudkoliv. Použila jsem špičku, která se označuje jako [petal nebo border špička](#), a má tvar slzy. Nicméně můžete použít i libovolnou řezanou nebo i čistě hladkou.

Povidla si přendejte do menšího sáčku jen s ustřiženou špičkou a opatrně naneste dle vlastního uvážení mezi krém. Dortík můžete ozdobit jedlými květy ze zahrádky nebo pořídit například v Makru či na Rohlíku.