



Švestkové galetky s mákem (4 ks)

Křehké těsto

- 200 g hladké mouky
- 90 g studeného másla
- 75 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g cukru krupice
- špetka soli

Prosátou mouku se solí promíchejte s cukrem, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte drobenku. V robotu to jde skvěle [plochou \(pádlovou metlou\)](#). Následně přilijte postupně smetanu a vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do fólie a dejte na několik hodin do lednice odležet.

Maková náplň

- 80 g mletého máku
- 160-180 ml mléka (polotučné, tučné)
- 1-2 lžíce cukru krupice
- ca. 30 g rozmixovaných piškotů
- rum, citronová kůra

Mléko dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte mák a za stálého míchání pár minut povařte. Mák by měl absorbovat mléko a směs zhoustne. Vmíchejte cukr a odstavte ze sporáku. Přidejte citronovou kůru a nechte vychladnout. Pak vmíchejte piškotové drobečky a podle chuti rum.

Dokončení

- asi 30 švestek
- vejce na potření
- skořicový cukr

Odleželé těsto rozdělte na čtyři díly a každý vyválejte na tenkou placku o průměru asi 20-22 cm. Rozložte je na dva plechy vyložené papírem na pečení nebo [perforovanou podložkou](#). Těsto propíchejte vidličkou a pomažte makovou náplní. Zhruba 2-3 cm těsta po okraji nechte volné.

Na makovou náplň poskládejte švestky pokrájené na čtvrtiny dužinou nahoru. Lehce vmáčkněte do náplně. Volné okraje těsta zahrňte dovnitř a lehce přimáčkněte. Okraje pomažte rozšlehaným vajíčkem a posypte skořicovým cukrem. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horkovzduch) asi 20-25 minut. Nechte vychladnout a servírujte.