

Ingrediencie

cesto: 500 g hladkej múky, 100 g práškového cukru, 1 Heru, 2 vajcia, 2 vanilkové cukry, štipka prášku do pečiva, štipka soli

plnka: 250 g mletého maku, 250 ml mlieka, 2 vanilkové pudingové prášky, 1 l mlieka, 2 vajcia, 100 g práškového cukru, 2 hrsti hrozienu, 100 ml rumu

mrvenička : 100 g masla, 50 g cukru krupica, 150 g hrubej múky - všetko spolu zmiešať

Postup

Vypracujeme si cesto z uvedených surovín. Dáme ho do chladu odpočinúť.

Z litra mlieka si uvaríme puding. Mak prelejeme 250 ml vriacim mliekom a necháme vychladnúť.

Cesto vyvaľkáme na plát a preložíme ho na plech. Mak sparený s mliekom a uvarený puding zmiešame dohromady, pridáme 2 celé vajcia, práškový cukor, hrozienu a rum.

Takto pripravenú plnku rovnomerne nanesieme na cesto a vrch koláča posypeme mrveničkou.

Pečieme pri teplote 180 stupňov pokiaľ koláč nemá zlaté kraje.

zdroj: www.toprecepty.cz

