

Makový šnek se švestkami

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta brambory oloupeme a v osolené vodě vaříme doměkka. Vodu slijeme, brambory necháme vychladnout a na jemném struhadle nastrouháme.
- 2 V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme tvaroh, mléko, olej a brambory a ručně vypracujeme dohladka.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme mák s cukrem. Přidáme tvaroh, mléko a žloutek a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka.
- 4 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na obdélník (50 x 35 cm). Náplň nanese na těsto, stejněomně rozetřeme a posypeme nasekanými ořechy. Plát podélně rozkrojíme a oba díly zavineme. Jeden plát stočíme do šneka a umístíme do středu vymazané a moukou vysypané formy. Druhý zavinutý plát obtočíme kolem prvního. Do mezer naskládáme očištěné půlky švestek řeznou stranou dolů. Povrch potřeme bílkem a posypeme nasekanými ořechy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 60 minut

- 5 Koláč necháme ve formě zchladnout.

Přísady::

Na těsto:

200 g brambor
1 zarovnaná KL sůl
300 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g tvaroh polotučný - měkký
80 ml mléko polotučné
80 ml olej

Na náplň:

200 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
100 g cukr
150 g tvaroh polotučný - měkký
100 ml mléko polotučné
1 ks žloutek
70 g ořechy lískové
500 g švestky
1 ks bílek
30 g ořechy lískové

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač