

Maková náplň

To tak jednou dáte svému nejdražšímu ochutnat (doškrábnout z hrnce zbytek) makové náplně do buchet (nebo na koláč) a způsobíte si tím dlouhodobý problém. Ono mu to totiž zachutnalo jen tak nebo jako vylepšení do bílého jogurtu. Nu což, chci-li mu udělat radost, obětuji trochu svého času a náplň mu uvařím... (cca jednou za 14 dní.)

100 g mletého máku

250 ml (rostlinného) mléka

(2 polévkové lžíce (hnědé) cukru)

1 polévková lžíce rumu

1/2 lžičky koření Voňavé pečení

špetka skořice

2 rumové perníčky na dochucení a zahuštění (lze nahradit jiným perníkem nebo třeba drobečky z podrcených piškotů či sušenek)

Mléko za stálého míchání ohřejeme téměř k varu, vsypeme mletý mák, cukr i koření a za stálého míchání pomalu vaříme do zhoustnutí (cca 5 minut stačí). Před koncem varu zahustíme rozdrobeným nebo nastrouhaným perníkem, hustotu si přidáním perníku korigujeme podle potřeby. Odstavíme z tepla a po mírném zchladnutí přidáme rum.

Použijeme do buchet, závinů, na koláče či koláčky nebo prostě jen tak či do jogurtu jako můj muž.
<3