

# Makový dort

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

100 g	máslo
150 g	cukr
1 balíček	vanilkový cukr
6 ks	žloutek
150 g	mletý mák
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
70 g	mleté mandle
1 lžička	mletá skořice
6 ks	bílek
	moučkový cukr (na posypání)



## Postup přípravy

Máslo, cukr, vanilkový cukr a žloutky utřeme do pěny. Mák smícháme s kypřicím práškem do pečiva a přimícháme do pěny. Přidáme mleté mandle a skořici a důkladně smícháme. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto nalijeme do vymazané formy a pečeme v troubě předehřáté na 150°C po dobu asi 60 až 70 minut. Poté vyndáme z trouby, posypeme moučkovým cukrem a necháme vychladnout.