

# Маков кекс „Яйце с изненада“

Вкусна сладка Великденска изненада

20 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 80 Min.



## Съставки:

### Маков кекс:

125 г краве масло  
100 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
3 г сол  
2 бр. яйца (размер М)  
170 г пшенично брашно  
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

### Макова смес:

125 г макови семена  
600 мл прясно мляко  
25 г краве масло  
40 г захар  
1 бр. яйца (размер М)

### Карамелов кекс:

30 г краве масло  
50 г бисквити карамелови  
3 бр. яйца (размер М)  
3 с.л. вода топла  
50 г кафява захар  
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker  
3 г сол  
75 г пшенично брашно  
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker  
10 г кувертур настърган тъмен

### Крем:

400 г сирене крема  
1 бр. лимони (сока)  
0,5 пак. желатин Dr.Oetker  
200 г сметана (студена сладкарска)  
100 г пудра захар

### Допълнително:

30 бр. мини шоколадови яйца  
30 бр. марципанови морковчета

## Кекс:

Разбийте маслото на крем в купа с миксер. Добавете захарта, ваниловата захар и солта до получаване на хомогенна смес. Разбийте едно по едно яйцата като бъркате всяко на най-високата степен около половин минута. Пресейте брашното, бакпулвера и разбъркайте в масления крем.

## 1 Маковата смес:

Смелете маковото семе, добавете млякото и захарта и разбъркайте много добре. Разтопете маслото в съд за варене на ниска температура. Добавете към него маковата смес и загрейте за още минута и половина. Оставете сместа да се накисне за още 15 мин. След като изстине напълно добавете яйцето.

В предварително намаслена форма за кекс добавяйте като редувате на порции малко от тестото и малко от маковата смес. Печете на най-ниското ниво на загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C на вентилатор 50 мин. След изпичане изчакайте 10 мин., след което извадете от формата и оставете да охладят върху решетка.

Почистете формата за кекс и отново я намаслете и набрашнете.

## 2 Карамелов кекс:

Начупете карамеловите бисквити в торбичка за замразяване като разточвате върху нея с помощта на точилка.

Разбийте яйцата с топлата вода на пяна с миксер на най-висока степен. Смесете захарта с ванилената зайар и солта, добавете за към яйцата за минута и бъркайте още 2 мин с миксер. Добавете предварително пресяното брашно с бакпулвера и нишестете към сместа и разбъркайте. Добавете внимателно разтопеното маслото, карамелените бисквити и настъргания шоколад. Изсипете тестото в намастената форма. Печете на най-ниското ниво на загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C на вентилатор 40 мин. След изпичане изчакайте 10 мин., след което извадете от формата и оставете да охлади върху решетка.

Поставете маковия кекс наопаки върху тортена чиния и върху него карамеления кекс, така че да съвпаднат отворите. Напълнете получената дупка дребни сладкиши и бонбони. С помощта на фолио направете капаче и поставете върху отвора.

## 3 Крем:

Разбийте крема сиренето с лимоновия сок и накрая добавете захарта. Накиснете половината пакетче желатин с няколко лъжици вода, загрейте на водна баня докато се разтвори напълно. Важно: желатинът не трябва да заврира. Разбийте сметаната и добавете от нея няколко лъжици в разтворения желатин. След това добавете желатина в купата с разбитата сметана и разбъркайте в нея и разбитото крема сирене. Намажете с крема и оставете за поне час в хладилника. Малко преди сервиране украсете с великденските елементи.