**České koláčky do skleničky**

**Povidla**

150 g povidel

Rum dle chuti

Povidla smícháme s rumem.

**Maková namelaka**

140 g mléka

45 g mletého máku

1 g skořice

Špetka soli

10 g medu

5 g plátkové želatiny

250 g bílé čokolády

250 g smetany 33%

Želatinu dáme nabobtnat do studené vody. Mléko s mákem, skořicí, solí a medem ohřejeme pod vod varu, přidáme vymačkanou želatinu a nalejeme na čokoládu. Promícháme a po rozpuštění přidáme studenou smetanu. Necháme přes noc v lednici. Nešleháme.

**Tvarohový krém**

500 g tučného tvarohu ve vaničce

375 g smetany 33%

40 g moučkového cukru

Tvaroh necháme alespoň třicet minut odkapat v lednici, poté ho vmícháme do vyšlehané smetany s cukrem.

**Drobenka**

40 g másla

40 g polohrubé mouky

40 g krupicového cukru

10 g celého máku

Špetka skořice

Špetka soli

Ze všech ingrediencí vypracujeme v robotu pomocí káčka drobenku, kterou necháme vychladit, poté rozprostřeme na plech a pečeme na 140 °C asi 40 minut.

**Kompletace**

Na dno skleničky dáme lžičku povidel, na ní sáčkem nastříkáme makovou namelaku a tvarohový krém, a nakonec vše posypeme makovo-skořicovou drobenkou.