**Makové makronky s tvarohem a povidly**

*Na 30-40 makronek*

**Makové skořápky**

60 g mandlové mouky

65 g mletého máku

100 g krupicového cukru

110 g moučkového cukru

100 g bílků

Bílky s krupicovým cukrem nahřejeme na vodní lázni na 55 °C a poté je šleháme na střední rychlost cca deset minut. Mezitím si smícháme prosátý mletý mák, mandlovou mouku a moučkový cukr. Směs přidáme nadvakrát do našlehaného sněhu a stěrkou mícháme do lávové konzistence. Pomocí sáčku s hladkou trubičkou stříkáme na plech skořápky, které necháme v pokojové teplotě zaschnout (na dotek se nesmí lepit na bříško prstu). Pečeme asi 12-14 minut na 140 °C. Necháme vychladnout, než odlepíme od podložky.

**Tvarohový krém z hnědého másla**

200 g másla + na dovážení

1 lžička skořice

40 g moučkového cukru

200 g tučného tvarohu ve vaničce

Máslo spálíme na hnědé máslo, což poznáme podle zlaté barvy a oříškové vůně. Přecedíme a necháme ztuhnout, poté dovážíme na 200 g dalším již klasickým máslem. Vyšleháme s cukrem a skořicí 10 minut v robotu. Nakonec přidáme přes noc vykapaný tvaroh o stejné teplotě, jako má máslo.

**Kompletace**

Povidla

Na skořápky nastříkáme sáčkem s hladkou špičkou tvarohový krém, doprostřed užší špičkou vstříkneme povidla.