

Ellenségelűző mákos kocka

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
25 dkg Rama margarin
15 dkg sütőcukor
3 tojássárgája
1sütőpor

Töltelék:

25 dkg mák
15 dkg sütőcukor
1,8 dl tej
2 dkg vaj
3 tojásfehérje
1 vaníliás cukor
Meggylekvár



Elkészítés:

A tésztához a lisztben elkeverjük a sütőport, majd a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojássárgájával elkevert cukrot és összegyúrjuk. Legalább fél órát pihentetjük hűvös helyen. Míg a tésztánk pihen, elkészítjük a tölteléket.

A mákot ledaráljuk. (Én elektromos kávédarálón szoktam, úgy hogy a cukorral összekeverem a mákot és kis adagokra elosztva megőrlem.)

A cukros mákot, a tejet és a vajat felfőzzük, majd időnként megkevergetve kihűtjük. Amíg hűl a mákos krém, addig a tojásfehérjéket keményre felverjük a vaníliás cukorral, majd a teljesen kihidegedett krémmel összekeverjük, vigyázva, hogy össze ne törjön a hab.

A tésztát két részre osztjuk, a nagyobbik felét kinyújtjuk és egy közepes nagyságú margarinnal kikent tepsibe helyezük. Megkenjük a lekvárral (meggydzsemmel a legfinomabb) és ráhalmozzuk a mákos krémet, amit elsimítunk egyenletesen.

A tészta másik felét is kinyújtjuk és derelyevágóval szép csíkokra felvágjuk, majd berácsozzuk a mákos töltelék tetejét.

Előmelegített sütőben 190C°-on szép rózsaszín űre sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral. Amikor kihűlt, kockákra szeleteljük.

A régi időkben a mákot ellenség elűzőnek tartották, és akkor sütöttek mákos süteményeket, ha az ellenséget távol akarták tartani, el akarták űzni.