

Mákos-mazsolás szelet

Hozzávalók:

Tésztához:

50 dkg sütőliszt
25 dkg margarin
10 dkg sütőcukor
2 db tojássárgája
1 kávéskanál porélesztő
1 kávéskanál sütőpor
1 vaníliás cukor
Tejföl

Töltelékhez:

25 dkg darált mák
15 dkg sütőcukor
2dl tej
2 evőkanál méz
10 dkg mazsola
1 dl rum
1 vaníliás cukor
2 tojásfehérje
10 dkg szilvalekvár



Készítés:

A mazsolát megmossuk és beáztatjuk a rumba, majd elkészítjük a tölteléket.

A darált mákot, a tejet, a cukrot összekeverjük, hozzáadjuk a rumba áztatott mazsolát, mézet és felfőzzük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a langyosra hűlt mákos töltelékhez adjuk.

A tésztához tálba szitáljuk a lisztet, elkeverjük benne a sütőport és az élesztőport, elmorzsoljuk benne a margarint, majd hozzátesszük a tojássárgájákat, a sütőcukrot, a vaníliás cukrot és annyi tejfölt, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk.

Alapos kidolgozás után 3 részre osztjuk a tésztát. Egy közepes nagyságú tepsit kikenünk zsírral és lisztezzük.

Kinyújtjuk az első lapot, behelyezzük a tepsibe, megkenjük szilvalekvárral, majd rákenjük a mákos töltelék felét. Erre a másik lap következik, majd lekvár és a maradék mák.

A harmadik lappal befedjük, előmelegített sütőben 190C°-on 30-35 perc alatt megsütjük. Porcukorral megszórjuk és ha kihűlt, akkor felszeleteljük.

A kedvenceink sorába tartozik. A <http://www.nosalty.hu/> weboldalon találtam.
Nagyon finom!!!