



Forrás: 33 Édesség  
Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók:

80 dkg alma, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg tehéntúró, 3 tojássárgája, kb. 40 dkg kristálycukor vagy valódi barna cukor (méz is lehet), 2 csomag (6 lapos) réteslap, 1 kiskanál őrölt fahéj, 20 dkg darált dió, 6 dl tejföl, 20 dkg darált mák

a forma kikenéséhez és a lapok locsolásához:

7-8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3-4 evőkanál zsemlemorzsza

a tetejére:

porcukor

1. Az almát meghámozzuk félbehasítva kicsumázzuk, húsát felszeleteljük. Az olvasztott vajra dobjuk, kis lángon 10-12 percig pároljuk, közben párszor finoman megforgatjuk. A túró átőröljük, a tojások sárgájával meg 10 deka cukorral összekeverjük.

2. Egy 24-25 centi átmérőjű - lehetőleg szétszedhető - tortaformát kivajazunk és 2 réteslapot beleterítünk. Tetejét egy kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk, kb. 1 kiskanálnyi morzsával behintjük. A kihűlt párolt alma felét beleterítjük. 2 púpozott evőkanál cukorral meg fél kiskanálnyi fahéjjal behintjük.

3. Eerre réteslap kerül, olvasztott vajjal meglocsolva, morzsával behintve. A darált dió felét egyenletesen ráhintjük, 2 púpozott evőkanál cukorral megszórjuk, 3 evőkanál tejföllel meglocsoljuk. Réteslappal befedjük, vajjal meglocsoljuk, morzsával behintjük.

4. A túrókrém felét egyenletesen rákenjük, réteslapot borítunk rá, vajjal megkenegjük, morzsával beszórk. A mák felét ráhintjük, 2 púpozott evőkanál cukorral megszórjuk, 3

evőkanál tejföllel meglocsoljuk. A megmaradt töltelék és réteslapokat ugyanígy egymásra rétegezzük, ügyelve, hogy tetejére 2 tézstalap kerüljön.

5. Végül a maradék vajjal megkeneketjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 órán át sütjük. Megvárjuk amíg langyosra hűl, majd a tortaformát leemeljük róla, a tortát pedig cikkekre vágjuk. Porcukorral meghintve visszük az asztalra.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 601 kcal • fehérje: 16,9 gramm • zsír: 35,8 gramm •

szénhidrát: 52,8 gramm • rost: 3,1 gramm • koleszterin: 123 milligramm