



Hozzávalók:

12 dkg darált dió, 12 dkg darált mák, 1,5 dl tej, 12 dkg tehéntúró, 12 dkg kristálycukor, 1 nagyobb citrom reszelt héja, 5-6 dkg mazsola, 2-3 evőkanál rum, 9 kész palacsinta, 1 csomag réteslap (4 lapos)
a sütéshez:
egy kevés olaj és zsemlemorzsza

1. A diót meg a mákot külön-külön 0,75-0,75 deci tejjel leforrázzuk, s csakúgy mint a túró, a cukorral, a citromhéjjal meg a langyos vízbe áztatott és lecsöpögtetett mazsolával ízesítjük. A diótölteléket még rummal is gazdagítjuk.
2. A palacsintákat egymásra fektetjük, sbalról is, jobbról is jó ujjnyi csíkot levágunk belőlük, így később jobban egymáshoz illeszthetők. A háromféle töltelékkel 3-3 palacsintát megkenünk és föltekerünk.
3. A réteslapokat - mind a négyet - megnedvesített konyharuhán egymásra terítjük úgy, hogy közben a lapokat egy kevés olajjal meglocsoljuk, és morzsával is meghintjük (erre azért van szükség, hogy sütés közben ne tapadjanak össze). Felénk eső oldalára egy csíkból lerakjuk a diós palacsintákat - itt jön jól, hogy levágtuk a széleit, mert egyforma vastag henger lesz belőle. Mögéjük - ugyancsak egy sorban - a mákosakat, míg a túrókat a tetejükre fektetjük, egészen pontosan oda, ahol találkoznak.
4. Ezután a rétest föltekerjük, megolajozott tepsire tesszük, egy kevés olajjal megkenjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb.20 percig sütjük. Főlszeletelve, melegen, vaníliamártással körbeöntve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 845 kcal

Italajánlat: édes fehérbor (Tokaji hárslevelű)