



Hozzávalók:

40 dkg nagykocka tészta, 1 kiskanál só, 8 dkg vaj, 4 tojás, 7-8 evőkanál kristálycukor, 2 dl tejföl, 1 citrom reszelt héja, 2 csomag vaníliás cukor, 4 evőkanál őrölt mák, 1 púpozott evőkanál mazsola, 4 evőkanál sárgabaracklekvár

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa

1. A tésztát forrásban lévő, enyhén sózott vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, és hűlni hagyjuk.
2. A vajat először magában, majd a tojások sárgájával, végül 5-6 evőkanál cukorral keverjük habosra. A tejfölt, a citromhéjat meg a lecsöpögtetett tésztát hozzáadjuk, azután beleforgatjuk a vaníliás cukorral habbá vert tojásfehérjét is.
3. Egy kb. 25 x 20 centis tűzálló tálat kivajazunk, morzsával meghintjük, a tészta egyharmadát belesimítjuk. A maradék cukorral összekevert mákot meg a mazsolát rászórjuk, egyharmadnyi tésztával befedjük. Utána a lekvárt kenjük rá, majd a maradék tésztával letakarjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 1 órán át sütjük. Melegen tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 611 kcal