



Hozzávalók

a tésztához:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 5 tojás, 35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor

a mákos részhez:

12,5-12,5 dkg őrölt mák és porcukor, 5-6 evőkanál tej

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a rétegezéshez:

2 nagy doboz (egyenként 850 milliliteres, melynek töltősúlya 480 gramm) őszibarackbefőtt a túrókrémhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 5 dl tej, kb. 5 evőkanál kristálycukor, 25 dkg tehéntúró, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin

a csokoládémázhoz:

15 dkg étcsokoládé, 15 dkg tejszokoládé, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobameleg) vaját a kétféle cukorral, robotgéppel habosra keverjük, majd egyesével beledolgozzuk a tojásokat. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, összekeverjük.
2. Egy nagytepsit (38×34 cm-es) vajjal kikenünk, a tészta felét egy nedves késsel elsimítjuk benne. A porcukrot és a mákot a tészta másik felébe keverjük, megnedvesített késsel az előző (világos) tésztára simítunk.
3. A barackot lecsöpögtetjük, kb. 0,5 centi vastagon fölszeleteljük, és úgy, hogy a szeletek félig takarják egymást, a tészta tetejét kirakjuk vele. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük.
4. A pudingport 1 deci tejjel és a cukorral kikeverjük, azután a többi, forrásban lévő tejhez

öntjük. Kevergetve sűrűre főzzük, majd megvárjuk amíg teljesen kihűl. Az áttört túrót hozzáadjuk. A puha (szobameleg) vajat habosra keverjük, a túrókrémet kanalanként hozzákeverjük. Egyenletesen a már csak langyos barackos sütire kenjük, és kb. 1 órára hideg helyre tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.

5. A mázhoz valókat kevergetve fölolvastjuk, a túrókrémre simítjuk, és ha úgy tartja kedvünk, villával „hullámokat” rajzolunk bele. Ha megszilárdult, forró vízbe mártott késsel folszeleteljük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermesztés

Egy szelet: 344 kcal • fehérje: 6,1 gramm • zsír: 18,4 gramm • szénhidrát: 38,1 gramm • rost: 2,0 gramm • koleszterin: 68 milligramm