



Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt, csipetnyi só, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,5 dkg élesztő, kb. 0,75 dl tej, késhegynyi szóda, bikarbóna, 2 tojás, 8 dkg kristálycukor

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltelékhez:

50 dkg jóféle sárgabaracklekvár, 45 dkg darált mák, 5 evőkanál porcukor (a lekvár édességétől függ), 1 narancs reszelt héja, 50 dkg jóféle narancslekvár

a mázhoz:

15 dkg kristálycukor, 5 evőkanál víz, 3 evőkanál keserű kakaópor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk. Az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk, a szóda, bikarbónát beleszórjuk, elkeverjük, majd az előzőekre öntjük. A tojást meg a cukrot is hozzáadjuk, és sima, jól nyújtható tésztát gyúrunk belőle. 3 reszre osztjuk, egyenként cipóvá formáljuk.

2. Az egyiket meglsztezett gyúrólapon 35 x 33 centis lappá nyújtjuk, és egy kikent, liszttel behintett nagytepsibe fektetjük. A baracklekvárt egyenletesen, vastagon elkenjük rajta. A mákot a cukorral és a reszelt narancshéjjal összekeverjük, felét a lekváros tésztalapra szórjuk. Az előzőhöz hasonlóan kinyújtunk egy tésztacipót, a töltelékre fektetjük. Ezt a

narancslekvárral kenjük meg vastagon, és ráhalmozzuk a cukros mák másik felét. A harmadik kinyújtott tésztalappal befedjük.

3. A tetejét villával megszurkáljuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.45 perc alatt megsütjük. Ha kész, a tepsiben hagyjuk kihűlni.

4. Elkészítjük a mázat. A cukrot egy kislábasba szórjuk a vizet rákanalazzuk, kevergetve fölforraljuk, ezalatt a cukor elolvad benne. Ekkor a kakaóport hozzáadjuk, 1-2 percig kevergetve kis lángon főzzük, majd ha jó sűrű, a tűzről lehúzzuk, a vaját vagy margarint beledobjuk. A zserbó tetejére simítjuk, és dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük, de lehetőleg csak másnap, mert addigra a tésztája megpuhul, az íze összeérik.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy a cukros mákot a lekvárral összekeverjük, így kenjük a tésztára.

Kb. 70 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy szelet: 180 kcal