



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

50 dkg tojásfehérje (kb. 15 tojásfehérje a tojás nagyságától függően), 30 dkg kristálycukor, 20 dkg darált mák (az eredeti leírásban ajánlott hőkezelt mák előnye, hogy nehezebben avasodik, hosszan megőrzi frissességét), 7 dkg édesmorzsa (darált háztastási kesz is lehet), 13 dkg hámozott reszelt alma (Jonatán vagy Idared), 1 kisebb citrom reszelt héja

##### a tészta sütéséhez:

olaj, finomliszt

##### a vaníliakrémhez:

7 dkg kukoricakeményítő, 3-5 tojássárgája,

6 dl tej, 13 dkg kristálycukor, 1 vaníliarúd, 25 dkg tejszínhab - kb. 2,5 deci zsíros (35%-os) állati eredetű habtejszínből vert hab

##### az almatöltelékhez:

50 dkg reszelt hámozott alma (Jonatán vagy Idared) - a súly tisztítva reszelve értendő, 5 dkg kristálycukor, fél citrom, fél kiskanál őrölt fahéj, 5 dkg vaj

##### a torta díszítéséhez:

őrölt mák, 1 alma, cukor, citrom

1. A tésztához a tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk. A mákot, a morzsát és citromhéjat a

reszelt almával összekeverjük, majd óvatosan hozzákeverjük a tojásfehérjéhez.

2. Olajozott, lisztezett sütőlemezekre 6 darab, egyenként kb. 25 centi átmérőjű doboslap vastagságú tortalapot kenünk ki belőle. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (kb. 200 °C) 12-14 percig sütjük. Sütés után melegen alávágunk, hogy ne ragadjon a tepsizet. Kiszúrni csak a közvetlenül azelőtt kell, hogy betöltenénk, mivel laza szerkezete miatt esetleg kicsit zsugorodhat a lap. Így akár 1-2 nappal előre is kisüthetjük.

3. A keményítőt és a tojássárgáját egy kevés tejjel simára keverjük. A többi tejet, a cukorral és a kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejével főforraljuk. Szüntelenül kevergetve hozzáadjuk a keményítő tojássárgáját. Továbbra is szüntelen keverve kb. 2 percig főzzük, ezalatt kellően besűrűsödik. Kicsit keményebb lesz belőle az általában használtaknál, de így jó, mert akkor nem kell bele semmilyen más kötőanyag (zselatin, léköttő stb.). Amikor kihűlt,

könnyed mozdulatokkal beleforgatjuk a kemény habbá vert tejszínt.

4. Az almatöltelékhez az almát meghámozzuk, lereszeljük, a cukorral, a citrom kifacsart levével, a fahéjjal fűszerezve a vajon megpároljuk, majd kihűtjük.

5. Következhet a torta töltése. A tortakorongokat egy 23 centi átmérőjű tortakarikával kiszúrjuk, hogy szép kerek, egyformák legyenek. Két tortalapot egymás mellé teszünk, az almatöltelékkel elosztjuk rajtuk, majd egyenletesen elsimítjuk. Egy-egy tortalapot illesztünk rájuk, és tenyerünkkel egy kicsit rá is nyomkodjuk az almára.

5. Az egyik még szabad tortakorongot egy nagy tányérra tesszük, a tejszínhabos vaníliakrém egynegyedét egyenletesen rásimítjuk. Erre rátesszük az egyik almával töltött piskótát. Egynegyednyi tejszínhabos vaníliakrém, majd a másik almával töltött piskóta következik. Egynegyednyi tejszínhabos vaníliakrém, azután az utolsó tortalap következik. Letakarva hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

6. A maradék tejszínes vaníliakrém nagyját egyenletesen a tetejére és az oldalára kenjük, majd a torta oldalán az alsó 2,5-3 centit darált mákkal paniózzuk, azaz körbetapasztjuk. Tetején a közepét kb. 7 centis kiszűrő segítségével mákkal megszórjuk. A díszítéshez használt almát meghámozzuk, negyedelve kicsumázzuk, egy kevés cukorral és citromlével ízesítve megpároljuk. Miután kihűlt, vékony szeletekre vágjuk és belső élét darált mákba mártjuk.

7. A kész tortát forró vízbe mártott recés késsel 16 szeletre felvágjuk. Szeletenként a maradék krémből kis halmokat nyomunk rá, és a mákos almaszeletekkel díszítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 382 kcal