

## Máktorta meggyel bolondítva



16 szem kimagozott meggybefőtt

### Hozzávalók

#### a tésztához:

5 tojás, 17,5 dkg porcukor, 17,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 citrom, 17,5 dkg őrölt mák

#### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

#### a krémhez:

2 dl tej, 3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 evőkanál finomliszt, 1 csomag vaníliás cukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 40 szem kimagozott meggybefőtt (legjobb, ha konyakos vagy rumos)

#### a díszítéshez:

1. A tésztához a tojássárgáját a porcukorral 3-4 perc alatt fehéredésig keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) hozzáadva tovább habosítjuk. A citrom héját belereszeljük, majd a mákot is hozzáadjuk.
2. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk, majd egy kivajazott, belisztezett 24 centi átmérőjű tortaformába simítjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 30 percig, tűpróbáig sütjük.
3. A krémhez a tejet a tojással egy kis lábasban vagy tűzálló tálban felverjük, majd a cukrot, a lisztet meg a vaníliás cukrot is hozzáadjuk. Vízgőzre állítjuk, kevergetve sűrűre főzzük. Többször megkeverjük míg langyosra nem hűl, majd újból habosítjuk.
4. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) jól kikeverjük, majd kanalanként a főzött krémet is hozzáadjuk. A kihűlt tortakorongot lapjában kettévágjuk, a krém felét rásimítjuk. A meggyet belenyomkodjuk, a másik tésztalapot ráillesztjük. A torta tetejét és oldalát a maradék krémmel körbekenjük, hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. A tetejét a meggyel díszítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 399 kcal