

Flódnitorta (szelet)



Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt, 38 dkg sütőmargarin, 1 kiskanál só, 7-8 dkg kristálycukor, 1 dkg élesztő, 2 dl hideg víz

a nyújtáshoz: finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a máktöltelékhez:

40 dkg kristálycukor, 2 dl víz, 50 dkg őrölt mák, 6-8 dkg mazsola

a diótöltelékhez:

40 dkg kristálycukor, 2 dl víz, 50 dkg őrölt dió, 6-8 dkg mazsola

az almatöltelékhez:

1,25 kg alma, 30 dkg kristálycukor, 5-6 dkg zsemlemorzsa, fél kiskanál őrölt fahéj, 1 citrom reszelt héja

1. A tésztához a lisztet 35 deka margarinnal elmorzsoljuk, megsózzuk, a cukorral, az összemorzsolts élesztővel meg a vízzel összegyúrjuk. Ragacsos marad, nem válik el az edény falától, de így jó. Letakarva legalább 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.

2. Ezután 5 egyenlő részre osztjuk. Az egyiket lisztezett gyúrólapon egy kb. 26 centi átmérőjű körre kinyújtjuk, a tortakarikát ráfektetjük, s ennek mentén a tésztát körbevágjuk. A leeső részeket az egyik tésztacipóhoz gyúrjuk, ahogyan majd a többi maradékot is; ebből lesz ugyanis a torta oldala, ehhez kell a legtöbb tészta.
3. Sütőpapírral bélelt vagy kikent tepsire tesszük, villával megszurkáljuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 perc alatt elősütjük. Ugyanígy még egy lapot sütünk.
4. A máktöltelékhez való cukrot a vízzel felforraljuk, a mákot belekeverjük. Mazsolával is gazdagíthatjuk, majd a tűzről levéve hűlni hagyjuk. A diótölteléket ugyanígy készítjük el.
5. Egy 26 centi átmérőjű, szétszedhető tortaformát a maradék margarinnal kikenünk. Egy kerekre nyújtott tésztalappal az alját kibéleljük. A legducibb cipót téglalap alakúra nyújtjuk és belülről a forma oldalához tapasztjuk.
6. A diótölteléket vizes késsel rásimítjuk. Egy elősütött tésztakorongot ráfektetünk. Erre kerül a máktöltelék, amit a másik elősütött tésztával beborítunk.
7. Az almatöltelékhez a gyümölcsöt meghámozzuk, durvára reszeljük, majd a többi hozzávalóval gyorsan összedolgozzuk s mielőtt levet engedhetne (ezért is nem készítettük el előbb), az előzőekre rétegezzük, majd az utolsó, kerekre nyújtott tésztalapot ráfektetjük.
8. A tésztaszéleknél jól összenyomkodjuk. Tetejét felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 35 percig sütjük. Félidőben a tetejét alufóliával letakarjuk, nehogy megégjen. A formában hagyjuk kihűlni, és csak másnap szeleteljük fel. Ekkor a tetejét porcukorral is behinthetjük.

Jó tanács

- Kiadósabb, ha a flódnit tortaforma helyett közepes (kb. 25×40 centis) tepsiben sütjük, azután kicsi, kb. 5×2 centis szeletekre vágjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + a tészta pihentetése

Egy szelet: 1045 kcal