

## Aszalt sárgabarackos máktorta



### Hozzávalók

#### a tésztához:

8 tojás, 20 dkg kristálycukor, 35 dkg darált mák, 1-1 evőkanál darált dió és finomliszt (lisztérzékenyek liszt helyett is diót használjanak), 15 dkg vaj vagy sütőmargarin

#### a töltelékhez:

1 púpozott evőkanál zselatinpor, 20 dkg sárgabaracklekvár, 2 evőkanál kristálycukor, 40 dkg aszalt sárgabarack

#### a megkenéshez:

kb. 6 evőkanál sárgabaracklekvár  
a bevonathoz:

12 dkg fehér csokoládé, 4 dkg étcsokoládé  
az oldalára:

10-10 dkg fehér csokoládé és aszalt sárgabarack

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor egyharmadával 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A mákot, a diót meg a lisztet összekeverjük.
2. A kétféle tojásos masszát laza mozdulatokkal egymásba forgatjuk, miközben a lisztes-diós mákot is beleszórjuk. A vajat fölolvastjuk - de vigyázzunk, nehogy forró legyen! -, és a tésztához csorgatjuk.
3. Egy 23 centi átmérőjű tortaformát sütőpapírra teszünk, 3 centivel szélesebb körben, mint a forma átmérője, körbevágjuk, majd a tortakarika oldalára felhajtjuk, és zsineggel rákötözzük. Ez azért fontos, hogy a tészta, amit beletöltünk, nehogy kifolyjon; de még jobb, ha eleve csatos tortaformánk van, aminek majd levehető az oldala. Kikenjük, a tésztával megtöljük, előmelegített sütőben, közepes lánggal (180-190 °C; légkeveréses sütőben 165-170 °C) kb. 45 percig sütjük. Megvárjuk, amíg kihűl, majd a formából kiemeljük, és lapjában elfelezzük. A tortakarikát papírral vagy fóliával kibéleljük, az alsó tésztalapot belerakjuk, kb. 1 evőkanálnyi baracklekvárral megkenjük, így később a töltelék nem áztatja el a tésztát.
4. A töltelékhez a zselatint 2 deci hideg vízbe áztatjuk. Amikor megduzzadt, addig melegítjük, míg fel nem oldódik. Ekkor hozzáadjuk a baracklekvárt meg a cukrot. Az aszalt sárgabarackot elfelezzük, az előzőekhez adjuk, az egészet egyenletesen a tortakarikában lévő tésztára halmozzuk.

5. A tészta másik felét 1 evőkanálnyi barackízzel megkenjük, és lekváros felével a töltelékre borítjuk. Hűtőszekrényben 2-3 órán át dermesztjük. Ezután kiemeljük a formából, és az oldalát meg a tetejét 2-2 evőkanál lekvárral vékonyan körbekenjük.

6. A bevonathoz a kétféle csokoládét külön-külön fölolvastjuk. Egy vágódeszkára sütőpapírt fektetünk, az üres tortakarikát rátesszük, és körberajzoljuk. A fehér csokoládét a papírra csorgatjuk, nedves késsel a megrajzolt kör formájára kenjük, és mielőtt megdermedne, az étcsokoládét is belecsorgatjuk, majd ecsettel elkevergetjük, így lesz szép márványos mintázatú.

8. Megvárjuk, amíg megszilárdul, és forró vízbe mártott késsel 16 cikkre vágjuk. A torta tetejére rakosgatjuk, így egyben a későbbi szeletek helyét is kijelöltük, de az is jó, ha a képen látható módon nagyobb darabokra tördeljük, így rakjuk a torta tetejére. A torta oldalára fehér csokoládé meg apróra darabolt aszalt sárgabarack kerül.

#### Jó tanács

- Lisztérzékenyek a tésztába liszt helyett diót tehetnek.
- A torta töltelék nélkül is finom; magában is kínálhatjuk, a tetejére porcukrot szítálva.
- Zselés sárgabarack helyett sárgabarackízzel is tölthetjük.

#### 16 nagy szelet

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy szelet: 470 kcal • fehérje: 9,3 gramm • zsír: 26,4 gramm • szénhidrát: 48,8 gramm • rost: 6,0 gramm • koleszterin: 163 milligramm