

Máktorta recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tortához

Hozzávalók

Tésztához:

3 db tojás
25 dkg cukor
1,5 dl étolaj
25 dkg darált mák
20 dkg finomliszt
5 dkg rétesliszt
5 dl joghurt
1 csomag sütőpor
1 kávéskanál szódabikarbóna
1 citrom reszelt héja

Töltelékhez:

10 dkg cukor
250 g mascarpone sajt
2 dl tejszín
2 ek darált mák
1 csomag zselatin fix
1 kis üveg Vörös áfonya lekvár

Mázhoz:

200 gr tortabevonó
2 ek étolaj

Elkészítés

1 Mérjük ki az anyagokat, tegyük félre 2 evőkanál mákot és a sütőt melegítsük elő 165 C-ra.

Keverjük össze egy tálba a lisztet, sütőport, szódabikarbónát, mákot és a cukrot.

2 Egy másik edénybe üssük le a tojásokat, öntsük hozzá az étolajat, és a joghurtot, citromhéjat majd habverővel verjük fel. A masszához két részletben keverjük hozzá a lisztkeveréket, és lazán dolgozzuk össze. Egy kapcsos

tortaformát kivajazunk, lisztezünk, és a masszát beleborítjuk. Előmelegített sütőben 60 percig sütjük.

3 Kihűtjük a tésztát, közben elkészítjük a tölteléket.

A cukorral habosra keverjük a mascarpone sajtot, felverjük a zselatin fixszel a tejszínt, és összedolgozzuk a mascarpone sajttal. A félre tett mákot is hozzákeverjük. A tortalapot félbevágjuk, rákanalazzuk a krémet, kis kupacokba és a kupacok közé kanalazzuk az áfonya lekvárt.

4 Ráborítjuk a tortalap másik felét, majd tortabevonóval bevonjuk. A mázat vízgőz felett az étolajjal megolvasztjuk, és egyenletesen elkenjük a torán.

