



# Mákos túrós

## Hozzávalók

### A mákos réteghez:

1 bögre mák (15 dkg)  
 ¼ bögre méz  
 ¼ bögre porcukor  
 10 dkg vaj vagy margarin  
 3 tojás  
 1 kávéskanál sütőpor  
 Mazsola (4 dkg)  
 Darált dió (4 dkg)

### A túrós réteghez:

1 kg félszíros tehéntúró  
 6 tojás  
 25 dkg vaj vagy margarin  
 30 dkg porcukor  
 2/3 cs. (3 dkg) tejszínes puding  
 1 evőkanál étkezési keményítő  
 Mazsola (4 dkg)  
 Darált dió (4 dkg)

### Előkészítés: 20 perc

### Mákos réteg összeállítása: 10 perc

### Sütés: 12-15 perc

### Túrós réteg összeállítása: 10 perc

### Sütés: 40 perc

### Pihentetés kikapcsolt, résre nyitott ajtajú sütőben: 15 perc

### Hűtés, szeletelés: 40 perc + 10 perc

## Elkészítése

### Mákos réteg:

A tojásfehérjét habosítsuk kemény habbá a porcukorral. Ezután keverjük ki a vajat vagy margarint a sárgákkal, amit egyesével dolgozzunk hozzá. A túrót forrázzuk le a tejjel, majd adjuk hozzá a mézet és keverjük el benne. Végül dolgozzuk hozzá a vajas részt, illetve a mákos részt.

Simítsuk sütőpapírral bélelt tepsibe, majd szórjuk meg a mazsolával és a dióval.

Előmelegített 200°C-os sütőben süssük 12-15 percig.

### Előkészítő műveletek:

A hozzávalók pontos kimérése(!)  
 Porcukor szitálása  
 A tojások szétválasztása  
 Dió darálás  
 Zsiradék puhítása  
 Keményítő és pudingpor átszitálása  
 Tepszi bélelése (tepsi mérete: 36x24 cm)  
 Eszközök kikészítése  
 A sütő előmelegítése 200 °C-ra  
 Használjunk szobahőmérsékletű hozzávalókat



### Túrós réteg:

A tojásfehérjét habosítsuk kemény habbá a porcukor felével. A vajat vagy margarint habosítsuk ki a maradék porcukorral, majd egy-két darabjával dolgozzuk bele a sárgákat.

Keverjük simára a túrót, majd adjuk hozzá a vajas részt és dolgozzuk el benne.

Adjuk hozzá és keverjük el benne a tojásfehérjét, majd dolgozzuk bele a pudingport és a keményítőt is.

Simítsuk rá az elősütött mákos rétegre, majd 200°C-on süssük 40 percig.

Sütés után 15 percig pihentessük a kikapcsolt, résre nyitott sütőben.

Ezután vegyük ki a tepsiből, majd távolítsuk el a sütőpapírt óla, és hagyjuk hűtőrácsra teljesen kihűlni.

Hűtés után szelezzük le és vágjuk fel 12 adagra.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!  
 Cukormázás ölelés neked!

- Meli -