

TÚRÓS- MÁKOS SZELET

Tészta:

- **100g Mester kelt tészta liszt**
- 100 g vaj
- 40 g Mester négyszeres édesítő
- vanília aroma (ízlés szerint)
- 2tojás
- 100 g darált mák
- 200 ml tej
- rumaroma (ízlés szerint)

Túrós töltelék:

- 250 g túró
- 50 g Mester négyszeres édesítő
- 2 tojás
- 1 citrom leve
- vanília aroma (ízlés szerint)

Elkészítés menete:

Mákos tészta:

A mákot a puha vajjal elkeverjük, hozzáadjuk az édesítőt és a vanília aromát. Egyenként beledolgozzuk a tojást, mindegyik tojás után jó alaposan elkeverjük. Ezután hozzáadjuk a lisztet, végül a rumaromát és a tejet.

A tésztát sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük (kicsi tepsi).

Túrós töltelék:

A túró édesítővel, vaníliaaromával és a citromlével elkeverjük. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat.

A tepsiben lévő mákos tésztára nagyon óvatosan rákanalazzuk a túrós töltelékét -tényleg óvatosan dolgozzunk, ellenkező esetben a túrós töltelék a tepsi aljára esik. Ha netán ez megtörténik, az sem baj, az ízén nem fog változtatni.

A töltelékkel megpakolt tésztát 170°C-ra előmelegített sütőben 45 percig sütjük. A kész süteményt kihűtjük, felszeleteljük és tálaljuk.

Jó étvágyat!