

Mákos guba torta

Hozzávalók:

- 3 bagett
- 20 dkg mák
- 2 alma
- 2 evőkanál méz
- tej
- cukor

a töltelékhez:

- 3 dl habtejszín
- 1 csomag habfixáló
- 2 evőkanál cukor
- 2 evőkanál baracklekvár
- csokoládé öntet

Elkészítés: a bagetteket vékonyan felkarikázzuk. Az almát lereszeljük. A tejet a cukorral felforraljuk és a bagettekre csurgatjuk adagonként mindig átkeverve.

Ha a tejet beitta, belekeverjük a darált mákot és a reszelt almát. 26 cm-es csatos tortaformát kivajazunk, a keveréket beletöltjük, kézzel lenyomkodjuk.

180 fokos sütőben 20-30 percig sütjük. Kivesszük és hagyjuk kihűlni.

Mézet csorgatunk egyenletesen a tetejére.

A tejszínhabot a habfixálóval és a cukorral kemény habbá verjük és a folyós lekvárt beleforgatjuk. Ezt a torta tetejére simítjuk, majd minimum 2 órára hűtőbe tesszük.

A díszítéshez lefolyatjuk olvasztott csokoládéval.

A forma oldalánál a tortát késsel körbevágjuk, utána a forma leemelhető a tortáról.

Ennek a süteménynek nagy előnye, hogy akár egy nappal az ünnep előtt elkészíthetjük, a hűtőben eláll, a halvacsora után csak elő kell venni és elfogyasztani.