

Mákos pite (25x35 cm-es tepszi)

Hozzávalók a tésztához:

- 200g Mester kelt tészta liszt
- 150g margarin
- 1 tojás sárgája
- 4 evőkanál víz
- csipet só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 400g mák
- 350g cukor
- 1 teás kanál vanília cukor
- 200ml víz
- 3tojás sárgája
- reszelt citrom héj
- fél citrom leve
- 50g puha margarin
- 4 tojás fehérje

Elkészítése:

A mákot , cukrot ,vaníliás cukrot a vízzel felfőzzük, kihűtjük. A tojás sárgát a puha margarint elkeverjük a mákkal, a citrom héjat és a citrom levét is hozzáadjuk, a tojás fehérjét felverjük kemény habnak és óvatosan a mákos masszához keverjük. A tészta hozzávalóit összedolgozzuk és a tésztát kétfelé osztjuk .A tepsit sütő papírral kibéleljük. Az egyik tésztát tepszi méretűre nyújtjuk. Rásimítjuk töltelékkel. Kinyújtjuk a tészta másik felét és a töltelékre helyezzük. Villával megszurkáljuk, 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. Mivel a tésztában nincs cukor , így sütés közben is világos marad.