

Aranka mákos süti

Hozzávalók

50 dkg liszt
25 dkg margarin
10 dkg porcukor
1 dl tej
2 db kockacukor
1 dkg élesztő
1 mokkáskanál sütőpor
1 tasak vaníliás cukor
tejföl

Elkészítés

A töltelékhez: 30 dkg darált mák, 15 dkg kristálycukor, 2 dl tej, 1 db citrom, 2 evőkanál méz, 10 dkg mazsola, 1 dl rum, kevés fahéj, 2 db tojás, 10 dkg baracklekvár. A darált mákot összekeverjük a kristálycukorral, majd felöntjük tejjel, hozzáadjuk a rumba áztatott mazsolát, a mézet, ízlés szerint őrölt fahéjat, és egy citrom reszelt héját. Az egészet addig forraljuk, míg a levének nagy része elpárolog. Ezután a masszát hagyjuk kihűlni, majd elkeverjük benne a 2 tojásfehérjéből vert kemény habot. Az élesztőt a kockacukorral langyos tejben felfuttatjuk. Összekeverjük a liszttel, a margarinnal, a vaníliás cukorral, a porcukorral, a sütőporral és a tojások sárgájával. A tejfölből annyit keverünk a tésztahoz, hogy az megfelelő állagú, gyúrható legyen. Alaposan összedolgozzuk, majd az elkészült tésztát pár perc pihentetés után három részre osztjuk, és a darabokat egyenként kinyújtjuk. A tésztaalapokat a máktöltelékkel és a lekvárral rétegezzük, végül az utolsó tésztaalap tetejét megkenjük tojással. Az összeállított süteményt megszurkáljuk, és 170°C fokban aranybarnára sütjük. Felszeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk.