



Tradicionális szlovén mákos-almás sütemény

🕒 220–240 Perc ♡♡♡

Elkészítés

Összetevők 14 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A mákos töltelékhez:

400 g	Darált mák
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
110 g	Cukor
200 ml	Fehérbor

Az almás töltelékhez:

800 g	Alma
1 tk	♦ Fahéj, őrölt
40 g	Cukor
40 g	Zsemlemorzsa

A túrós töltelékhez:

500 g	Túró
200 g	Tejföl
1 csipet	Só
2	Tojássárgája
50 g	Cukor

A diós töltelékhez:

400 g	Darált dió
60 g	Cukor
2 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
	Citromhéj

Az omlós tésztához:

250 g	Finomliszt
100 g	Vaj
1 csipet	Só
1 db	Tojás
20 ml	Víz

- 1 Az omlós tésztához gyúrjuk össze az összes hozzávalót, csomagoljuk fóliába, majd tegyük hűtőbe 30 percre.
- 2 A töltelékhez reszeljük le az almát, nyomkodjuk ki a levét, majd keverjük össze a zsemlemorzsaival, a fahéjjal és a cukorral. A túrós töltelék hozzávalóit keverjük össze. A diót dolgozzuk össze a citromhéjjal, a cukorral és a vaníliás cukorral. A darált mákot keverjük össze a kétféle cukorral és a fehérborral, amíg kellően nedves állagú lesz.
- 3 Nyújtsuk ki az omlós tésztát, majd béleljünk ki vele egy 26 cm átmérőjű, kb. 8 cm magas kapcsos tortaformát. A réteslapokból vágjunk 9, a formába illő kört, majd villával szurkáljuk meg őket.
- 4 Rétegezzük a süteményt: az omlós alapra helyezzünk egy réteslapot, és kenjük meg kevés olajjal. Simítsuk rá a mákos töltelék felét, majd locsoljuk meg kevés tejszínnel. Fedjük be újabb réteslappal, kenjük meg olajjal, és jöhet rá a túrós töltelék fele. Ugyanígy folytassuk a diós, majd az almás töltelékkel is, minden réteg közé réteslapot téve, a töltelégeket pedig kevés tejszínnel meglocsolva.
- 5 Ismételjük meg a rétegezést a maradék töltelékekkel, és végül egy réteslappal zárjuk le a süteményt. A tetejét kenjük meg a maradék olajjal és mascarponeval.
- 6 Süssük a 160 °C-ra előmelegített, légkeveréses sütőben 60 percig.
- 7 Hagyjuk legalább 1 órán át hűlni. Tálalhatjuk még langyosan is, de még finomabb, ha egy éjszakát pihen, hogy az ízek összeérjenek. Tálalás előtt szórjuk meg porcukorral.

Az összeállításához:

400 g	Réteslap
100 ml	Növényi olaj
200 ml	Mascarpone
2 tk	Porcukor

