

Tojáslikőrös máktorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Kevert tészta:

250 g lágyvaj vagy margarin
150 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
4 tojás (közepes méretű)
250 g búzaliszt
2 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
75 g darált mák

Krém:

100 g **Dr. Oetker Marcipán**
3 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
600 ml hideg tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Gála Krémpuding vaníliaízű**
125 ml tojáslikőr
125 ml tej

Ezenkívül:

75 ml tojáslikőr

Elkészítés:

A lágyvaját vagy margarint egy keverőedényben konyhai robotgéppel habosra verjük. Keverés közben hozzáadjuk a cukrot és a vanillincukrot. Minden tojást kb. fél percig keverünk bele. A lisztben elvegyítjük a sütőport, és 2 részletben a masszához szitáljuk. Végül belekeverjük a mákot is. A tésztát egy csatos tortaformába (26 cm átmérőjű, kivajazott) öntjük, elegyengetjük, és megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

Sütés után a tortalapot egy sütőpapírral letakart sütőrácsra borítjuk, hagyjuk kihűlni, majd vízszintesen kettőbe vágjuk.

Az alsó tortalapot egy tortatálra helyezzük. A marcipánt egy 26 cm átmérőjű körlappá nyújtjuk, és ráfektetjük a tortalapra. A habfixálót elkeverjük a vanillincukorral, és segítségével felverjük a tejszínt. 2 evőkanálnyiit egy nyomósákba töltünk, 1/3 részét pedig a marcipán rétegre kenjük. A Gálát a tasakon található leírás szerint, de csak a megadott tojáslikőrrel és tejjel felverjük, és a tejszínre rétegezzük. Ráfektetjük a tortalapot, és kívülről megkenjük a maradék tejszínnel. A nyomósákból oválisokat nyomunk a torta tetejére, és tojáslikőrrel felöntjük. A tortát 2 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu