

## Emeletes mákos sütemény

### Hozzávalók:

- A tésztához:
- 30 dkg liszt
- 20 dkg **Rama**
- 20 dkg porcukor
- fél csomag sütőpor
- 1 tojás sárgája
- tejföl, amennyit felvesz, hogy könnyen nyújtható legyen (kb. 1-2 evőkanálnyi)
- A töltelékhez:
- 23 dkg porcukor
- 17 dkg darált **mák**
- 17 dkg liszt
- fél csomag sütőpor
- 8 dkg puha **Rama**
- 1 egész tojás
- fél **citrom** leve és reszelt héja
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2,5 dl tej
- Valamint:
- pikáns lekvár (meggy, **ribizli**, áfonya stb.) az alsó lap megkenéséhez
- tojásfehérje

### Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összedolgozzuk, 2 cipóra osztjuk. Az egyiket a kikent, kilisztezett peremes gáztepsibe nyújtjuk, megkenjük lekvárral.

A töltelékhez a margarint és a cukrokat kikeverjük, hozzáadjuk a tojást, majd folyamatosan felváltva a tejet, a sütőporral elkevert lisztet, a citrom levét és a reszelt héját, valamint a mákot is a masszához adjuk. Ezután az egészet a lekvárral megkent tésztára öntjük.

A másik tésztacipót kiyújtjuk, a mákos réteget befedjük vele, tojásfehérjével megkenjük. Közepesen forró sütőben sütjük kb. 40-45 percig.

