

Intelligens mákos krémes

Egy tésztából három réteg - mákos, krémes csoda egyszerűen.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 60 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

5 db tojás
120 g vaj
500 ml tej
100 g liszt
100 g darált mák
125 g cukor
Só

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.13

ELKÉSZÍTÉS

1.

A tojásokat szétszedjük, majd először a fehérjéket kemény habbá verjük egy csipet sóval.



2.

A sárgákat kikeverjük a cukorral, majd mehet hozzá a vaj, mák, liszt és tej.



3.

Adagonként és óvatosan hozzáadjuk a habot a mákos masszánkhöz.



4.

Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, majd 160 fokon alsó-felső sütésen 60 perc alatt készre sütjük.

