



Almás mákos krémes

Hozzávalók:

4 közepes alma	3 evőkanál cukor	7 dl tej	15 dkg margarin
1 citrom	2 tojás	2 csomag vanília puding por	250 ml habtejszín
5 evőkanál zabpehely liszt	20 dkg darált mák	10 dkg cukor	1 csomag habfixáló
1 csomag sütőpor	1 nagyobb kocka étcsokoládé		

Elkészítés:



30 perc munka
60 perc pihentetés

Lágy és krémes.

Az alma és a mák a megszokott harmonikust ízt adja, míg a habos puding teszi krémessé minden falatját.



1

A sütőt 200 C fokra előmelegítjük.
Egy tálba berakjuk a lereszelt almát, a citrom levét és a reszelt citromhéjat, zabpehelylisztet, sütőport, cukrot, tojást és a darált mákot.



2

Az egészet jól összekeverjük.



3

Egy tortaformát vékonyan bekenünk margarinnal és elsimítjuk benne a masszát.
200 C-on 30 percig sütjük.



4

7 dl tejből a cukorral, pudingporral megfőzzük a pudingot.
Ha a puding besűrűsödött és már nem forró hozzákeverjük a margarint.



5

A szép simára kevert krémet elterítjük a tésztalapra és a hűtőben legalább egy órát állni hagyjuk



6

Ezután a habtejszín a habfixálóval együtt felverjük, és a meghűlt puding tetejére kenjük.
Megszórjuk reszelt csokoládéval