

Falusi mákos guba

Hozzávalók:

- 10 dkg darált mák
- 4 kifli
- 40 dkg szilvalekvár
- 12 dkg kristálycukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 4 tojás
- 5 dkg olvasztott vaj
- 2 dl habtejszín
- 2 dl tej
- 1 citrom
- 1 narancs

Elkészítése:

Az egész tojást a cukrokkal jól kikeverjük. Hozzáöntjük az olvasztott vaját, a tejszínt és a tejet, belereszeljük a narancs és a citrom héját, majd az egészet összeforgatjuk.

A kiflit felkarikázzuk, egy sütőbe is helyezhető serpenyőt kivajazunk, és házi szilvalekvárral borítjuk az alját.

A felkarikázott kifliket beleforgatjuk a tojásos masszába, majd az egészet beleöntjük a serpenyőbe.

Gazdagon megszórjuk darált mákkal.

180 fokra előmelegített sütőbe helyezzük, és 20-25 perc alatt készre sütjük.

Séfünk tippje: Szilva- helyett ribizlilekvárral is készíthetjük.