

MÁKOS NAPFÉNYTORTA

Gódorné Hazenauer Zita
kertépítés szaktanár

Az oktatásügyben egy rendkívül jó dolog van – de az egészen parádés - a diákok. Nagyon szeretek velük lenni, lenyűgöz a kreativitásuk, humoruk, nagylelkűségük,... Hiszek a Böjte Csaba ferences testvér féle feltétlen bizalom és szeretet alapú pedagógiában. 1988-tól magam is a Varga Márton középiskolába jártam, 16 éve pedig itt tanítok. Szívügyem a felzárkóztató és tehetséggondozó programok és a japánkert.

A recept hozzávalói

Egy kis (12 szeletes) tortához:

25dkg darált mák
1 citrom lereszelt héja
1 kk őrölt fahéj, szegfűszeg
1 sütőpor
10dkg margarin, vagy kókuszszsír
1 lereszelt alma
1 összepasszírozott banán
5dkg cukor
2 tojás
10dkg étcsoki



Elkészítése:



Olvaszd meg a zsiradékot, öblítsd ki vele a teflon, vagy szilikon tortaformát és a maradékot zsiradékot öntsd egy tálba. Ebbe a tálba szórd bele az összes többi hozzávalót is, kivéve a csokit és a tojásokat.

Ez utóbbinak csak a sárgáját add a többi alkotórészhez, a fehérjét tedd egy külön tálba.

Verd fel a tojásfehérjét. Keverd össze a többi hozzávalót a másik tálban is. A keverékbe forgasd bele a felvert tojásfehérjét.

Öntsd a masszát a tortaformába és a tetejére kockázva dobáld rá a csoki darabokat.

Süsd 15-20 percig középerős hőmérsékleten. Akkor készült el, ha középen megszúrva nem ragad a tészta a villára.

Jó étvágyat!

A mákos napfénytorta legjobb fogyasztási módja, ha az tanítványok körében történik.

