

## Stájerországi tökmagolaj torta



Utóétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés

60 Percek



Könnyű

Nehézség



### Hozzávalók 6-8 személyre

tojás 3 db  
100 g stájerországi tökmagolaj  
150 g cukor  
200 g liszt  
50 g aprított tökmag  
½ csg. sütőpor .  
1 csg. vanília cukor  
Fél citrom leve  
Vaj és zsemlemorzsa a sütőedénybe

### Bevonat:

100 g porcukor  
3 tojássárgája  
Stájer tökmag

### Elkészítés

Kenje meg ésmorzással be a tepsit. Melegítsük elő a sütőt 175 ° C-on.

Verjük fel a tojást, vert tojásfehérjét egy kis cukorral habbá verjük. Sárgája keverjük nagyon habosra a maradék cukorral ( Vanília cukorral), és keverjük a tökmagolajat és citromlét. Lisztet, sütőport és az aprított tökmagot mixxé.

Rakjuk bele a tojásfehérjét és a lisztet keveréket felváltva a tojássárgája tömegébe. A kész tésztát az előkészített serpenyőben süssük körülbelül 1 óráig.

Borítsuk az elkészült tortát elkészült ki a formából, és hagyjuk kihűlni.

A bolyhos tésztához a tojás sárgáját a porcukorral keverjük habosra, a meleg tortát kenjük tojássárgája mázzal és szórjuk meg őrölt tökmaggal, és tegyük a hűtőbe.

Tipp: tojássárgája máz helyett, szórjuk meg a kihűlt tortát porcukorral.

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**