

## MARA néni almatortája MUZA-t mintázva



### HOZZÁVALÓK:

5 tojás  
25 dkg liszt  
25 dkg cukor  
25 dkg vaj  
3 db közepes méretű alma  
egy mokkáskanál só  
egy teáskanál őrölt fahéj  
egy citrom reszelt héja

### ELKÉSZÍTÉS:

Egy mély tálban habosra kikeverjük a vaját a cukorral.  
Hozzáadunk öt tojás sárgáját és ezzel is alaposan kikeverjük.  
Apránként belekeverjük a lisztet, a sót, a fahéjat és a citromhéjat.  
A meghámozott, magház nélküli almákat felkockázzuk (kb. 1cm) és a masszába keverjük.  
Az öt tojás fehérjét kemény habbá verjük és lazán a tésztához keverjük.

Kivajazott, kilisztezett tortaformában, előmelegített (180 fok) sütőben sütjük (30-35 perc).  
A tetejét porcukorral meghinthetjük.