

Cseresznye - rizs sütemény



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

200 g liszt
100 g porcukor
110 g lágyvaj vagy margarin
1 tojás (közepes méretű)
Csipetnyi só
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
Tortaforma (Ø 26 cm) levehető oldalappal

Töltelék:

1 üveg cseresznyebefőtt (lecsöpögtetve 370 g)
600 ml tej
400 g tejszín
2 tasak **Dr. Oetker Tejberizs Alap**

Előkészítés:

Melegítse be a sütőt, ha alsó és felső sütéses. A tortaformának csak az alját kenje be zsiradékkal.

Töltelék:

A cseresznyét egy szitában jól lecsöpögtetjük. A tejet és a tejszínt egy edényben felforraljuk, levesszük a tűzről és beleöntjük mindkét tasak tejberizst. Az edényt ne tegyük vissza a tűzre, de 1 percre kevergessük, majd takarjuk le és hagyjuk állni.

Tészta:

A lisztet és a cukrot egy keverőedénybe tesszük, kis darabokban



hozzáadjuk a hideg vaját vagy margarint és a tojást. Az egészet egy kézi robotgép segítségével alacsony fokozaton tésztává gyúrjuk. A tésztát a tortaformába öntjük és egy kanál segítségével egyenletesen a forma aljába nyomkodjuk. A cseresznyét elosztjuk a tetején, de 1 cm peremet a tészta szélén szabadon hagyunk. A még meleg tejberizst újra átkeverjük, a szélétől kezdve a tésztára öntjük, elegyengetjük, és a formát a sütő alsó harmadába toljuk.

Alsó-, felső sütő: kb. 180 °C (előmelegítve)
Légbefúvós sütő: kb. 160 °C (nem előmelegítve)
Gáz: kb. 2-3 fokozat (nem előmelegítve)
Sütési idő: kb. 45 perc

Sütés után a süteményt még 10 percig hagyjuk a kikapcsolt sütőben állni, azután egy konyhai rostélyon a formában hagyjuk legalább 30 percig hűlni. Azután egy kés segítségével válasszuk le a forma oldalát, az alján hagyjuk a tortát teljesen kihűlni, majd egy tortatálra helyezve szervírozzuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu