

Szeretettorta anyunak



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Kevert tészta:

175 g lágy vaj vagy margarin
175 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 csipet só
1 narancs reszelt héja
3 tojás (közepes méretű)
300 g búzaliszt
2 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
100 ml tej

Máz:

250 g porcukor
4-5 evőkanál narancslé

Ezenkívül:

Dr. Oetker Csoki draszté mini

Gumimaci

Előkészítés:

A szívalakú sütőformát (24 cm-es) kivajazzuk, enyhén lisztezzük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lágy vajat vagy margarint egy keverőedényben konyhai robotgéppel habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot, a sót és a narancshéjat. Mindegyik tojást kb. fél percig keverjük hozzá. A lisztben elvegyítjük a sütőport, és a tejjel felváltva két részletben a



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

masszához szítáljuk. A tésztát egy szív alakú tortaformába öntjük, és elegyengetjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 60 perc

Sütés után a tésztát 10 percre a formában állni hagyjuk, majd egy sütőrácsra borítjuk, és hagyjuk kihűlni.

A mázhoz a porcukrot és a narancslevet csomómentesen elkeverjük, és egyenletesen a süteményre kenjük. Ízlés szerint csokoládédrazséval és gumimacikkal díszítjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu