

## Tejszínes almatorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Gyúrt tészta:

250 g liszt  
1 ½ csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
125 g porcukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
1 tojás (közepes méretű)  
125 g lágyvaj vagy margarin  
1 evőkanál víz

Krém:

1 kg alma  
Kevés fahéj  
2 tasak **Eredeti Dr. Oetker Vanília Puding**  
750 ml almabor  
250 g porcukor  
400 g lehűtött tejszín  
2 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**  
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
Kevés kakaópor (cukrozatlan)

Elkészítés:

Alsó és felső sütés esetén a sütőt előmelegítjük. A lecsatolható oldalú tortaforma (26 vagy 28 cm átmérőjű) alját kizsírozzuk. A lisztben elvegyítjük a sütőport, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk. A tészta 2/3 részét a tortaforma alján kinyújtjuk, többször egy villával megszurkáljuk, és felcsatoljuk a forma oldalát. A



maradék tésztát hosszú henger alakúra formázzuk, és a forma oldalára nyomkodjuk úgy, hogy 3-4 cm magas perem keletkezzen.

A krémhez az almákat megmossuk, meghámozzuk, négybe vágjuk, kimagozzuk, vékonyan felszeleteljük, és fahéjjal megszórjuk. A pudingporból a tasakon található leírás szerint, de csak 750 ml almaborral és 250 g cukorral pudingot készítünk. Az almaszeleteket azonnal a forró pudingba keverjük, és egyenletesen a tortaformába öntjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítés nélkül)

Sütési idő: kb. 60 perc

A süteményt 15 percig a formában hűlni hagyjuk, majd lecsatoljuk a forma oldalát. A tejszínt a habfixálóval és a vanillincukorral kemény habbá verjük, és a kihűlt süteményre kenjük. Kakaóporral megszórva tálaljuk.

Tipp:

Az almabort helyettesíthetjük almalével vagy almalé és fehérbor keverékével.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)