

Szilvatorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Tészta:

125 g liszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
75 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 tojás (közepes méretű)
100 g sovány túró
100 ml olaj
100 ml tejszín

A formába:

20 g hámozott, darált mandula

A tetejére:

600 g szilva
100 ml tejszín
1 tojás (közepes méretű)
25 g hámozott, darált mandula
1 evőkanál porcukor

Elkészítés:

A szilvát megmossuk, félbevágjuk, a magját eltávolítjuk, és a gyümölcsöt bevagdossuk. A tésztához a lisztet elvegyítjük a sütőporral, egy jól záródó (3 literes) edénybe szitáljuk, majd hozzákeverjük a cukrot és a vanillincukrot. Hozzáadjuk a tojást, a túró, az olajat és a tejszínt. Az edényt a fedelével szorosan lezárjuk. Többször erősen összerázzuk (15-30 másodpercig), hogy a hozzávalók jól elvegyüljenek. Utána az egészet habverővel vagy hablapáttal gondosan átkeverjük, hogy az edény peremén maradt hozzávalók is elvegyüljenek. Egy tortaformát (28



cm átmérőjű) kivajazunk, mandulával megszórunk, majd a tésztát a tortaformába öntjük, a tetejét elsimítjuk. A szilvát cserépszerűen (a belsejével felfelé) rátesszük, és azonnal megsütjük.

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

Légkeverős: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 45 perc

A tetejére a tejszínt, a tojást, a mandulát és a cukrot jól elkeverjük. A sütés megkezdése után 20 perccel ezt az öntetet a tortán elosztjuk, majd visszatesszük a sütőbe, és készre sütjük. Sütés után a tortát egy sütőrácsra helyezzük és hagyjuk kihűlni.

Tipp:

Tejszínhabot vagy vaníliásodót adjunk hozzá. A vaníliaöntetet elkészítheti **Dr. Oetker Desszertöntet vaníliaízűből** is.

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