

## Szőlőtorta



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Tészta:

200 g liszt  
2 csapott teáskanál **Dr. Oetker Instant Élesztő**  
50 g porcukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
50 g olvasztott, majd kihűtött lágyvaj vagy margarin  
10 evőkanál (120 ml) meleg tej

A tetejére:

250 g fehér és 250 g piros szőlő

A bevonathoz:

100 ml tejszín  
1 tojássárgája (közepes méretű)  
1 tasak **Dr. Oetker Desszertöntet vaníliaízű**  
1 evőkanál cukor

Elkészítés:

A tésztához a lisztet egy jól záródó (3 literes) edénybe szitáljuk, majd hozzákeverjük az élesztőt, a cukrot és a vanillincukrot. Hozzáadjuk a vajat vagy margarint és a tejet. 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. A tésztát egy tortaformába (26 cm vagy 28 cm átmérőjű) öntjük, a szélét kissé felnyomkodjuk. Letakarva, szobahőmérsékleten 15 percig pihentetjük. A tetejére a szőlőt megmossuk, megtöröljük,



félbevágjuk, magját eltávolítjuk és cserépszerűen a tésztára helyezük. A bevonathoz a tejszínt a tojássárgájával, a Desszertöntet porral és a cukorral elkeverjük. A bevonatot egyenletesen elosztva a szőlőre öntjük, majd a tortát azonnal megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeverős: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

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