

## Rázott tészta alaprecept



Könnyen elkészíthető

(A klasszikus kevert tészta egyszerűbb és modernebb változata.)

### Hozzávalók:

250 g liszt  
120-130 g Rama  
4 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
200 g cukor  
4 tojás (közepes méretű)  
125 ml tejszín (tejjel vagy gyümölcsös süti esetén gyümölcslével helyettesíthető)  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

### Előkészítés:

Előkészítünk egy jól zárható edényt, lehetőleg nagyobb legyen, mint amennyi helyet a tésztánk elfoglal benne. A tepsit vagy sütőformát kivajazzuk és belisztezzük, de használhatunk sütőpapírt vagy szilikon sütőlapot is.

A többi tésztához viszonyítva több folyadékkal készül, a szükséges zsiradéknak is folyékonyak kell lenni. A margarint felhasználás előtt felolvasztjuk, majd kicsit hűlni hagyjuk, mert a hőtől a sütőpor a sütés előtt elveszíti hajtóerejét. Az arányaiban több folyadéktól az összeállított tészta folyékony massa állagú lesz.

### Elkészítés:

A lisztet a sütőporral, cukorral, és a vaníliás cukorral (esetleg kakaóporral) elkeverjük. Sima liszt esetében a sütőporral átszitáljuk, mert így fellazul a liszt, és könnyebb lesz a tészta. Ezután hozzáadjuk a folyékony hozzávalókat: tojás, tej vagy tejszín, és az olvasztott margarin. Az egészet egy jól zárható edényben alaposan összerázzuk. Az, hogy mennyi ideig rázzuk, attól függ, milyen erősen tudjuk rázni, illetve mekkora adag tésztával dolgozunk. Az így készült tésztát azonnal meg

kell sütni, nem tartható el. Mielőtt a sütőformába vagy tepsibe öntjük, érdemes az edény széléről az odaragadt anyagokat belekeverni a tésztába.

Miután a tésztát beleöntjük a tepsibe, a tetejét elsimítjuk, a sütő középső részébe toljuk, és megsütjük.

**Sütés:**

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

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: 3-4 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 25-35 perc

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)