

Csíkos pudingpite



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 16 szelet)

Hozzávalók:

Töltelékhez:

1 üveg meggy befőtt (kb. 350 g)
2 tasak **Dr. Oetker Prémium Puding Bourbon vaníliás**
750 ml tej
80 g porcukor
250 ml tejszín
100 g étcsokoládé (70% kakaótartalom)
50 g darált mandula

Kelt tésztához:

350 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
50 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 tojásfehérje (közepes méretű)
150 ml tejszín
75g lágy margarin

Ezenkívül:

1 tojássárgája (közepes méretű)
50 g szeletelt mandula
50 g étcsokoládé (70% kakaótartalom)

Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 25 cm) kibéleljük sütőpapírral, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük.



Elkészítés:

A meggybefőttet jól lecsöpögtetjük. A pudingot a tasakon lévő használati utasítás szerint, de csak 750 ml tejjel, a 250 ml tejszínnel és 80 g cukorral elkészítjük, majd néhányszor átkeverve hagyjuk kihűlni.

A kelt tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, míg láthatóan megnő.

A megkelt tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon hengerré formázzuk, 2 részre osztjuk. Az egyik adagot kinyújtjuk, az előkészített tepsibe helyezük, megszórjuk a darált mandulával, majd a meggy befőttet egyenletesen elosztjuk rajta. A csokoládét gőz felett felolvasztjuk, a tejszínes pudingkrém felével elkeverjük. A kétféle pudingkrémet foltokban a tésztán elosztjuk.

A maradék tésztát kinyújtjuk, és beborítjuk vele a pudingréteget. A tészta széleit óvatosan összenyomkodjuk. A sütemény tetejét tojássárgájával megkenjük, a mandulaszeletekkel megszórjuk, és meleg helyen kelni hagyjuk, míg láthatóan megnő. Végül a tepsit a sütő alsó harmadába toljuk, és a süteményt megsütjük.

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

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 35 perc

A maradék csokoládét lereszeljük, és a még meleg süteményt egyenletesen megszórjuk vele. Majd egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

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