

Anyák napi meglepetés



Könnyen elkészíthető

(kb. 8 szelet)

Hozzávalók:

Tésztához:

150 g lágy vaj vagy margarin
125 barnacukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 teáskanál **Dr. Oetker Aroma citrom**
3 tojás (közepes méretű)
230 g teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt
Fél tasak **Dr. Oetker Sütőpor**

Ezenkívül:

100 g barackbefőtt
125 ml baracklé (vagy a befőtt felfogott leve)

Mázhoz:

4 evőkanál baracklé (vagy a befőtt felfogott leve)
200 g porcukor

Díszítéshez:

Kb. 14 kis barackfél (befőtt)
50 g étcsokoládé
Kevés napraforgó olaj

Előkészítés:

100 g barackbefőttet apróra kockázunk. A szív alakú sütőformát kivajazzuk. A sütőt előmelegítjük.



Elkészítés:

A vaját a cukorral, a vanillincukorral és az aromával habosra keverjük. A tojásokat egyenként fél percig a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán hozzákeverjük. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és a masszához szitáljuk. Végül hozzáadjuk a barackkockákat, és az egészet sima tésztává keverjük. A tésztát az előkészített sütőformában egyenletesen elosztjuk. A sütőformát sütő alsó részébe 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. 30 perc

A megsült tésztát egy sütőrácsra helyezzük, és a baracklével (vagy a befőtt felfogott levével) meglocsoljuk, majd hagyjuk kihűlni.

A cukrot a baracklével elkeverjük úgy, hogy sima, sűrű mázat kapjunk. A kihűlt tésztát a mázzal bevonjuk, majd hagyjuk a mázat megszilárdulni.

A csokoládét gőz felett kevés olaj hozzáadásával megolvasztjuk. Az olvadt csokoládét tortadíszítőbe töltjük. Sütőpapírra kis szívecskéket nyomunk, majd hagyjuk megszilárdulni.

A tortát a barackfelekkel és a csokoládészívekkel díszítve tálaljuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu