

## Almaboros szelet



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 16 szelet)

### Hozzávalók:

#### Gyúrt tésztához:

250 g búzaliszt  
1 és fél csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
125 g porcukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
1 tojás (közepes méretű)  
125 g lágy vaj vagy margarin  
1 evőkanál víz

#### Ezenkívül:

1000 g alma  
Kevés őrölt fahéj  
2 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**  
600 ml almabor  
200 g porcukor  
400 ml hideg habtejszín  
2 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**  
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
Kevés fahéjas cukor díszítéshez

#### Előkészítés:

Az almát megmossuk, lecsöpögtetjük, meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, és apró darabokra vágjuk, kevés fahéjjal meghintjük. A kapcsos sütőformát (kb. 26 cm átmérőjű) kivajazzuk. A sütőt előmelegítjük.

#### Elkészítés:



A pudingot a tasakon lévő használati utasítás szerint, de tej helyett 600 ml almaborral és 200 g cukorral elkészítjük. Majd az almadarabokat a még forró pudinghoz keverjük, majd hagyjuk kihűlni.

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává keverjük. A tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon vékony lappá nyújtjuk, majd az előkészített sütőformába fektetjük úgy, hogy a tészta széle a forma oldalára 3-4 cm magasan felfeküdjön. A tésztát néhányszor villával megszurkáljuk, majd a kihűlt almás puding-krémet a tésztára borítjuk, tetejét elsimítjuk. Végül a sütőformát a sütő alsó harmadába toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 60 perc

A megsült süteményt sütőrácsra téve a formában 15 percet hűlni hagyjuk, majd a sütőkeretet eltávolítva a süteményt hagyjuk kihűlni. A tejszínt a habfixálóval és a vanillincukorral kemény habbá verjük, a kihűlt sütemény tetején egyenletesen elosztjuk, majd kevés fahéjas cukorral meghintve díszítjük.

**Tipp:**

Ízlés szerint az almabort almalével, vagy almalé és édes fehérbor elegyével helyettesíthetjük.

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