

Sütőtök torta



Könnyen elkészíthető

(kb. 16 szelet)

Hozzávalók:

Tésztához:

150 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor**
1 tojássárgája (közepes méretű)
3 evőkanál víz
80 g lágy vaj vagy margarin

Feltéthez:

600-750 g sütőtök
50 g barnacukor
50 g durvára darált mogyoró

Ezenkívül:

2 evőkanál barnacukor
2 evőkanál durvára darált mogyoró

Előkészítés:

2 evőkanál barnacukrot a 2 evőkanál darált mogyoróval elkeverjük. A kapcsos sütőformát (kb. 26 cm átmérőjű) kivajazzuk, a mogyorós keverékkel megszórjuk. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton összedolgozzuk. Az összemorzolt tésztát egy



enyhén lisztezett konyhalapon jól összegyúrjuk, majd 1 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

A sütőtököt elfelezzük, magját eltávolítjuk, meghámozzuk, majd apró kockákra vágjuk. A sütőtök húsát a cukorral és a darált mogyoróval elkeverjük, majd az előkészített sütőformában egyenletesen elosztjuk.

A tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon körlappá nyújtjuk, és a tésztát a sütőtökös rétegre fektetjük, egy villával megszurkáljuk. A sütőformát a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

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

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 45 perc

A megsült süteményt a sütőformában hűlni hagyjuk, majd egy tortatálra fordítjuk.

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