

Túrós-rebarbarás süti



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 20 szelet)

Hozzávalók:

Tésztához:

300 g búzaliszt
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
100 g porcukor
150 g lágy vaj vagy margarin
1 tojás (közepes méretű)

Krémhez:

120 g vaj
1000 g zsírszegény túró
200 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**
2 tojás (közepes méretű)
2 evőkanál búzaliszt
1 citrom reszelt héja
2 teáskanál **Dr. Oetker Aroma rum**

Ezenkívül:

800 g rebarbara
80 g zsemlemorzsa
80 g porcukor
1 késhegynyi őrölt fahéj
180 g **Dr. Oetker Vitalis Müzli Mézes-Gyümölcsös**

Előkészítés:

A rebarbarát megmossuk, megtisztítjuk, de nem hámozzuk, és apróra vágjuk.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, majd egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és konyhai robotgéppel morzsás tésztává keverjük. A tészta 2/3 részét az előkészített formában egyenletesen elosztjuk, egy evőkanál segítségével jól megnyomkodjuk, majd a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

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

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

A megsült süteményt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. Csökkentsük a sütő hőmérsékletét.

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

Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2. fokozat (előmelegítve)

Eközben a vajat felolvasztjuk, majd hagyjuk hűlni.

A krémhez a kihűlt vaját, valamint a többi hozzávalót egy keverőedényben a konyhai robotgép segítségével jól elkeverjük. A krémet az elősütött tésztát egyenletesen elsimítjuk.

A rebarbarát, a zsemlemorzsával, a cukorral és a fahéjjal jól elkeverjük, majd a túrókrémet egyenletesen elosztjuk.

A müzlit egy nejlon tasakba tesszük, végét jól lezárjuk, és egy nyújtófa segítségével összemorzsoljuk, majd a tészta megmaradt 1/3 részével elkeverjük. Az így kapott morzsát a rebarbarán elosztjuk, majd a süteményt a sütő középső részébe toljuk, és tovább sütjük.

Sütési idő: kb. 55 perc

A megsült süteményt hagyjuk kihűlni, majd tetszőleges méretű négyzetekre osztva tálaljuk. Ízlés szerint porcukorral meghintjük.

Tipp:

A süteményt rebarbara helyett őszibarackkal is elkészíthetjük.



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