

Áfonyás morzsasüti

Áfonyás, vaníliapudingos finomság

20 szelet



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



1 Előkészítés:

Az áfonyát megmossuk, lecsöpögtetjük. A tejet egy főzőedényben felmelegítjük, majd a margarint a tejben megolvasztjuk. Hagyjuk hűlni. A tepsit (kb. 22 x 30 cm) sütőpapírral kibéleljük. A sütit előmelegítjük.

Hozzávalók:

A tésztához:

100 ml tej
25 g lágy vaj vagy margarin
200 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő
25 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
1 tk. Dr. Oetker Citrom Aroma
1 csipet só

A töltelékhez:

500 g áfonya
250 ml tejfől
1 tasak Dr. Oetker Prémium Puding Bourbon vaníliás
80 g porcukor

A morzsa tésztához:

150 g búzaliszt
80 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
80 g lágy vaj vagy margarin

2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet az Expressz Élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. A langyos tejjel együtt hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton 3 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkalapon kb. 24 x 32 cm négyzetlappá nyújtjuk, majd az előkészített tepsibe fektetjük úgy, hogy a tészta a tepsi oldalán kb. 2 cm peremet formázzon. Majd letakarva 15 percet pihentetjük. Közben a tejfölt a pudingporral és a cukorral kézi habverővel jól elkeverjük. A tésztán először az áfonyát, majd a tejfölös masszát egyenletesen elosztjuk. A morzsa tésztához a hozzávalókat egy keverőedényben konyhai robotgép segítségével jól összedolgozzuk. A morzsatésztát a tölteléken elosztjuk. Végül a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: 200 °C**Légkeveréses: 180 °C****sütés: 30 perc**

- 3** A megsült süteményt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. Ízlés szerint porcukorral meghintve vagy tejszínhabbal díszítve tálaljuk.