

Morzás szilvatorta

Ellenállhatatlan szilvás csábítás

kb. 12 szelet



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A sütőformát (26 cm átmérő) kivajazzuk és enyhén lisztezzük. A szilvát lecsepegtetjük, majd apró kockára vágjuk. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A morzsatésztához a margarint egy teflonedényben megolvasztjuk. Hozzáadjuk a zabpelyhet és a cukrot és alaposan összekeverjük.

A töltelékhez a pudingport a cukorral és a 200 ml almalével simára keverjük, majd felfőzzük. Mikor kezd sűrűsödni, belekeverjük az apróra vágott szilvabefőttet is, és fél percig együtt főzzük.

A kelt tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kezdetben alacsony, majd 2 percre legmagasabb fokozaton keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát enyhén lisztezzük, majd a sütőformába helyezzük, úgy, hogy a forma alakjához igazítjuk. A tészta széléit a formában kb. 3 cm magasra húzzuk. A mandulaforgácsot a tésztára szórjuk, a szilvatöltelék egyenletesen elsimítjuk, végül a zabpelyhelyből készült tésztát is rámorzsáljuk a töltelékre.

Hozzávalók:

A morzsatésztához:

75 g margarin
100 g zabpelyhely (finomszemű)
100 g porcukor

A töltelékhez:

1 üveg szilvabefőtt (kb. 380-400 g)
1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű
40 g porcukor
200 ml almalé
50 g mandulaforgács

A kelt tésztához:

300 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő
75 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
75 ml tej
100 g margarin
1 db tojás (közepes méretű)

A díszítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Kész Cukormáz



A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 35 - 40 perc

Sütés után a süteményt a sütőformából kivesszük és sütőrácson hagyjuk kihűlni. A kész cukormázat a tasakban kézzel kicsit átgyúrjuk, és a süteményt ízlés szerint díszítjük.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény quiche-formában (30 cm átmérő) is elkészíthető.

