

Nektarinos-mandulás szelet

Nektarinos-mandulás finomság

16 - 18 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 100 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

350 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
180 g porcukor
1 kiskanál Dr. Oetker Citrom
Aroma
kb. 1 tasak Dr. Oetker
Vanillincukor
1 db tojás
100 ml tejszín
75 g vaj

A töltelékhez:

800 g nektarin
300 ml őszibaracklé
1 db citrom
1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding
vaníliaízű

Ezenkívül:

100 g mandula
2 ek. porcukor
50 g vaj

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 35 cm) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük. A nektarint megmossuk, lecsöpögtetjük, magját eltávolítjuk, kimérünk belőle 800 g-ot, és apró kockákra vágjuk.

2 Elkészítés:

A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk, majd meleg helyen letakarva (kb. 1 órán át) kelni hagyjuk. A pudingot a tasakon lévő használati utasítás szerint, de a gyümölcsle és a citrom levének felhasználásával elkészítjük. Majd a még meleg pudinghoz a nektarint hozzáforgatjuk, és hagyjuk a masszát kihűlni. A tésztát enyhén lisztezett munkalapon kinyújtjuk, és két részre osztjuk. A tészta egyik felét a tepsibe helyezzük. A töltelékkel egyenletesen elsimítjuk rajta. A maradék tésztát azonos méretűre nyújtjuk, és a töltelékre helyezzük. A mandulaforgácsot a porcukorral és a vajjal elkeverjük, és a tészta tetején egyenletesen elosztjuk. Sütés előtt a süteményt fél óráig pihentetjük. Majd a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük. A megsült süteményt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. Kockákra vágva, porcukorral meghintve tálaljuk.

Alsó és felső sütés: 190 °C**Légkeveréses: 170 °C****sütés: 35 Perc(ek)****Tip from the Test Kitchen**

- Friss gyümölcs helyett használhatunk őszibarack befőttet. Ilyenkor a befőtt levét felfogjuk, majd felhasználhatjuk a puding készítéséhez.