

Szederlepény mandulagrillázzsal

Szedres-mandulás finomság

8 - 10 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 80 Min.



A tésztához keverőtálban, konyhai robotgéppel habosra keverjük a vaját. Apránként belekeverjük a cukrot, és tovább keverjük, míg sima és egyenletes nem lesz. Ekkor egyenként beletesszük a tojásokat, és a masszát mindegyikkel kb. fél percig keverjük. Két részletben, közepes fokozaton belekeverjük a sütőporral elkevert, átszitált lisztet és mandulát. A tésztát (26 cm átmérőjű, kikent) torta - vagy lepényformába töltjük, tetejét elsimítjuk. A tetejéhez a pudingport jól összekeverjük a tejszínnel. A narancslevet és cukrot edényben felforraljuk. A tejszínes pudingport a tűzhelyről levett narancslébe keverjük, utána keverés közben jól felfőzzük. A kész pudingot, ha kissé lehűlt, a tésztalapra kenjük. A szedret megmossuk, lecsöpögtetjük, és elosztjuk a pudingon. A grillázshoz a mandulát serpenyőben, zsiradék nélkül, keverés közben aranyárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a cukrot, és karamellizáljuk. A mandulás karamellt elosztjuk a szeder tetején. A formát az előmelegített sütő rácsára rakjuk, és megsütjük a süteményt.

Alsó és felső sütés: 180 °C

Légkeveréses: 160 °C

Hozzávalók:

A kevert tésztához:

150 g vaj vagy margarin (lágy)

100 g cukor

4 db tojás (közepes méretű)

200 g búzaliszt

1 tk. Dr. Oetker Sütőpor

50 g mandula (hámozott, őrölt)

A tetejére:

200 ml tejszín

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding

vaníliaízű

300 ml narancslé

80 g cukor

250 g szeder

A grillázshoz:

50 g mandula (hámozott,

vagdalt)

70 g cukor