

Szilvás- leveles

Szilvás varászlát

kb. 20 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

275 g Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

A töltelékhez:

1 kg szilva
1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű
4 ek. cukor
400 ml tej
fahéj
2 ek. mandula (összezúzva)

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a tasakon lévő utasítás szerint felhasználás előtt 15 perccel kivesszük a hűtőből. A szilvát megmossuk, a magot eltávolítjuk és négybe vágjuk. A tepsit kivajazzuk vagy sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 5 - 8 perc

2 Elkészítés:

A leveles tésztát a sütőtepsibe fektetjük, egy villával több helyen megszurkáljuk és elősütjük.

Töltelék: A pudingot a tasakon lévő utasítás szerint, de csupán 400 ml tejjel elkészítjük, majd hűlni hagyjuk. A pudingot a leveles tésztán egyenletesen elsimítjuk, majd ráhelyezzük a szilvadarabokat vágási felülettel felfelé, megszórjuk némi fahéjjal és az összezúzott mandulával.



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

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 30 - 32 perc

Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- Felhasználás előtt a zúzott mandulát egy teflonedényben pirítsuk aranybarnára.

