

# Szilvás- leveles

Szilvás varászat leveles tésztából

kb. 10 - 12 szelet



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

275 g Dr. Oetker Leveles tészta

### A töltékhez:

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.

