

Szőlős krémes

Ínycsiklandó krémes finomság

kb. 24 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

4 db tojás (közepes méretű)
100 g búzaliszt
100 g őrölt dió
150 g porcukor
25 g Dr. Oetker Gustin étkezési keményítő
2 teáskanál Dr. Oetker Sütőpor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

A krémhez:

1 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém
800 ml tej
200 g szőlő

1 Előkészítés:

A szőlőt megmossuk, lecsöpögtetjük, leszemezzük. Néhány szemet félreteszünk a díszítéshez, a többit félbevágjuk. A tepsit (kb. 25 x 30 cm) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A tésztához a tojásokat a cukorral és a vanillincukorral habosra keverjük. A lisztet a sütőporral és a dióval elkeverjük, a tojásos masszához adjuk, és sima tésztává keverjük. A tésztát a tepsibe töltjük, tetejét elsimítjuk. Végül a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 15 Perc(ek)**

A megsült tésztát sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.



A házi krémes krémet a tasakon lévő használati utasítás alapján elkészítjük. A kész krémhez hozzákeverjük a félbevágott szőlőszemeket. A krémet a kihűlt tésztán egyenletesen elosztjuk, tetejét elsimítjuk, majd 2-3 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

Amikor a krém megdermedt, a süteményt felszeleteljük, szőlőszemekkel díszítve tálaljuk.

recipe.tip.from.the..

- Még látványosabb lesz a sütemény, ha a díszítésre szánt szőlőszemeket még vizesen kristálycukorba forgatjuk.
- Őrölt dió helyett használhatunk mogyorót vagy mandulát.

