

# Vaníliás almatorta

A zamatos alma és a vanília ínycsiklandó találkozása

kb. 12 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A töltelékhez:

750 g alma

2 ek. cukor

3 dl víz

### A kelt tésztához:

100 ml tej

250 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

30 g porcukor

1 db tojás (közepes méretű)

### A krémhez:

1 pohár tejföl (150 g, 20%-os zsírtartalmú)

2 db tojás (közepes méretű)

60 g porcukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon

Vaníliás cukor

## 1 Előkészítés:

Az almákat megmossuk, meghámozzuk, négybe vágjuk, a magházat eltávolítjuk, majd vékony szeletekre vágjuk. Egy főzőedénybe tesszük, hozzáadjuk a vizet és cukrot, majd 2-3 percig pároljuk. Végül leöntjük az almáról a vizet, és egy szűrőben hagyjuk lecsöpögni. A sütőformát (28 cm átmérő) kivajazzuk.

**2 Elkészítés:**

A tésztához a tejet felmelegítjük. A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót a tejes keverékkel együtt, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő. A süttőt előmelegítjük. Egy keverőedényben a tejfölt, a tojást, a cukrot és a vaníliás cukrot elkeverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgúrnuk, majd egy 30-32 cm átmérőjű lappá nyújtjuk. A lapot a sütőformába helyezzük, úgy hogy egy kis peremet hagyunk a tésztából, amit a tortaforma oldalához nyomkodunk. A tejfölös krémet ráöntjük a tésztára, majd egyenletesen elosztjuk rajta az almaszeleteket. A süteményt újra, kb. 20 percig meleg helyen kelesztjük. A tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 170 °C****Légkeveréses: kb. 160 °C****Sütési beállítás: Középre****sütés: kb. 40 - 45 perc**

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.