ZSUZSI RECEPTGYŰJTEMÉNYE

Ez a receptgyűjtemény sokak által kedvelt, gyorsan elkészíthető, nem drága, könnyű és finom desszerteket tartalmaz. Eleve kevés liszt és cukor kell hozzájuk, de ha valaki ki akarja váltani a hagyományos lisztet, vigyázzon, mert édes süteményeknél akármi nem használható. Javaslom:

- a fehér tönkölylisztet, ami jól hasznosítható fehérjéket tartalmaz
- a Graham lisztet, ami a gabonamag belseje mellett a csírát is tartalmazza, ezáltal jobb a tápértéke és felszívódása
- a durumlisztet, mert alacsony a glikémiás indexe, ezért nem emeli meg hirtelen a vércukorszintet, így inzulinproblémák esetén, valamint a fogyni vágyók számára is ajánlható
- a könnyű, gluténmentes kukoricalisztet, aminél két dologra kell figyelni: ne legyen állott (mert megkeseredik), és vegyük figyelembe, hogy édeskés

Édes süteményhez a teljes kiőrlésű liszt nem ajánlott jellegzetes íze és a keményebb állag miatt! Péksüteményekhez, pogácsához viszont jó választás.

Lehetőleg csökkentsük a finomított cukor mennyiségét, ill. néhány ötlet a pótlására:

- barna nádcukor (finom aromájú, és sok vitamint, ásványi anyagot tartalmaz)
- a könnyen oldódó nyírfacukor v. xilit (ennek semmilyen „mellékíze" nincsen, glikémiás indexe mindössze 7, szemben a kristálycukor 68-as GI-jével)
- stevia, ami egyáltalán nem emeli meg a vércukorszintet, nincs kalóriatartalma, és számos kedvező hatása van a szervezetre, de jellegzetes íze van
- esetleg bio- és natúr szirupok, cukrok (pl. kókuszvirág, datolya, agavé), de ezek már igen költségesek.

Viszont ahol „dolgozni" kell a cukorral, pl. habosra keverés esetében, sűrítésnél leginkább csak a kisszemcsés nádcukor hozza meg a kívánt eredményt.

Semmiképp se használjunk kémiailag előállított, mesterséges édesítőszereket!

KELLEMES SÜTÖGETÉST, FINOM FALATOKAT KÍVÁNOK!

Banános palacsinta

Hozzávalók

- 1 db nyersebb banánt és 2 tojást

Elkészítés

1. Tökéletes masszává turmixoljuk, és már mehet is a sütőbe!
2. Ízesítésképp apró gyümölcsöket vagy egy kis juharszirupot teszünk rá.

Banános muffin

Hozzávalók

- 2 érett banán
- 4 tojás
- bármilyen szezonális gyümölcs apróra vágva

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180 fokra.
2. Egy villával, vagy mixerrel pépesítsük a banánt, majd adjuk hozzá a felvert tojásokat.
3. A muffin formát olajozzuk ki, tegyük bele a gyümölcsöket, és öntsük rá a banános masszát, szórhatunk rá egy-egy csipet fahéjat is.
4. 12 perc alatt készen lesznek a muffinok.

Meggyes pite

Hozzávalók

- 140 g süteményliszt
- 1 db tojás
- csipet só
- fél kávéskanál őrölt fahéj
- fél csomag sütőpor
- meggy
- kókuszolaj

Elkészítés

1. A hozzávalókat összegyúrjuk, annyi kókuszolajat teszünk bele, hogy összeálljon, de még morzsolható legyen.
2. Belenyomkodjuk a tortaformába a tészta felét, meggyet teszünk rá, a többi tésztát rámorzsoljuk.
3. 160C-on 40 percig sütjük.

Diós csészés süti

Hozzávalók

- 1 db tojás
- 200 g vaj
- 1.2 dl narancslé
- 1.2 dl kókusztej
- 20 dkg dió
- 2 bögre finomliszt
- 1 kávéskanál sütőpor
- 1 kávéskanál fahéj
- 15 dkg barna cukor

Elkészítés

1. A tojást kikeverjük a cukorral, aztán beleöntjük a vajat, a kókusztejet és a narancslét.
2. A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd a darált dióval együtt hozzáadagoljuk a folyékony masszához.
3. A fahéj el is hagyható, de nagyon finom lesz a dióval!

Mézes almaleves

Hozzávalók

- 4 db alma
- 2 l víz
- 5 evőkanál méz
- 1 db citrom leve és reszelt héja
- fahéj, ízlés szerint
- szegfűszeg, ízlés szerint
- 1 dl száraz fehérbor (elhagyható)
- 2 dl tejföl
- 2 csapott evőkanál finomliszt
- 2 dkg mazsola (díszítéshez)

Elkészítés

1. Az almákat feldaraboljuk, a fűszerekkel 10-15 percig főzzük.
2. A tejfölt a liszttel elkeverjük, felöntjük apránként a forró almalével, majd visszaöntjük, és felforraljuk.
3. A mézet és bort a végén beleöntjük, pár percig főzzük.
4. Tálalás előtt lehűtjük, és mazsolával díszítjük.

Kókuszos kölesdesszert

Hozzávalók

- 1 csésze köles
- 2 csésze tisztított víz
- 1 csésze 100%-os rostos almalé vagy őszibaracklé
- 2 alma
- 1 csésze mák
- 1 csésze darált dió
- 2 háztáji tojás
- 1/2 csésze rumba vagy őszibaracklébe áztatott mazsola
- 1/4 csésze mézben aszalt narancshéj
- 2 evőkanál kókuszliszt
- 2 evőkanál kókuszvirág cukor
- 1 mokkáskanál fahéj
- 2 késhegynyi bourbon vaníliapor

Elkészítése

1. A kölest előfőzzük a tisztított vízben 1 evőkanál kókuszvirág cukorral és a vanília felével.
2. Az almalevet (vagy őszilevet) összeturmixoljuk az almákkal, a tojásokkal, a fűszerekkel, a másik evőkanál kókuszvirág cukorral és a kókuszlisztel.
3. Kikent tepsi aljában elterítjük az előfőzött kölest.
4. Rászórjuk a mákot, a mazsolát, a narancshéjat, majd a diót.
5. Felöntjük a turmixszal, és mehet is be a 200°C-ra előmelegített sütőbe.
6. Kb. 35 perc alatt sül meg.

Pekándiós linzer

Hozzávalók

- 250g pekándió (helyettesíthető dióval is)
- 150g vaj
- 150g méz
- 1 db tojás
- 1 tojássárgája
- 1/4 kávéskanál mézeskalács fűszer
- 250g liszt
- 4 db alma
- 100g mazsola
- 1 evőkanál zabtejszín

Elkészítés

1. A pekándiót vagy diót daráljuk le, majd a vajat és a mézet keverjük el.
2. A mézzel elkevert vajhoz adjuk hozzá a mézeskalácsfűszert, a tojást, a darált diót és az átszitált lisztet.
3. Kenjünk ki egy 26 cm átmérőjű tortaformát, tegyük bele a tészta felét, majd a meghámozott, felszeletelt almát és a megmosott mazsolát osszuk el egyenletesen a tésztán.
4. A maradék tésztával fedjük be a mazsolás almát és a tejszínnel elkevert tojássárgájával kenjük meg.
5. 180°C-os sütőben süssük aranybarnára.

Gyümölcshab

Hozzávalók:

- tojásfehérje
- annyi evőkanál kókuszvirág cukor, ahány tojásfehérjénk van
- annyiszor 4-5 evőkanál gyümölcs, ahány tojásfehérjénk van (eper, szeder, málna, ribizli, meggy, kiwi stb.)

Elkészítés

1. A kókuszcukrot porrá őröljük, mert úgy könnyebb vele dolgozni.
2. Elkezdjük felverni a fehérjét, és ha már kezd hab állagú lenni, akkor apránként hozzáadagoljuk a kókuszcukrot.
3. Ha már keményedik a hab, apránként beletesszük a pépesített gyümölcsöt is.
4. Poharakban tálaljuk, egész gyümölcsökkel, fűszernövényekkel díszítjük: a málnához passzol a bazsalikom, az eperhez a menta és a rózsa, a szederhez a menta és a turbolya, a gránátalmához a zsálya, a meggyhez a levendula.
5. Hamar fogyasszuk el, mert a hab egy idő után összeesik.

Szilvás-joghurtos süti

Hozzávalók

- 2 bögre liszt
- 2 tojás
- másfél bögre joghurt
- másfél bögre szilva
- 1 bögre cukor
- 15 dkg vaj
- 1 csomag sütőpor
- vanília őrlemény v. vaníliás cukor

Elkészítés

1. A tojásokat és a cukrot elkeverjük, hozzáadjuk az olvasztott vajat, a joghurtot, beledaráljuk a vaníliát.
2. A lisztet átszitáljuk, belekeverjük a sütőport, és óvatosan a tojásos masszához adjuk.
3. A kimagozott szilvát kettévesszük, megforgatjuk egy kevés lisztben, hogy ne süllyedjen le a tészta aljára.
4. A tésztát egy kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük, belenyomkodjuk a szilvát.
5. Előmelegített sütőben, 180 fokon, 20-25 percig sütjük.
6. Fahéjas porcukorral megszórva kínáljuk.

Joghurtos könnyű mákszelet

Hozzávalók

- 250 g olvasztott vaj
- 4 tojás
- 2 csésze cukor
- 2 pohár joghurt
- 200 g darált mák
- 2 csésze liszt
- csipet fahéj
- vanília őrlemény

A cukormázhoz

- 250 g porcukor
- kevés rum vagy víz

Elkészítés:

1. A folyékony hozzávalókat összekeverjük, majd hozzáadagoljuk a cukrot, lisztet, mákot, fűszereket.
2. Sütőpapírral bélelt tepsiben, 175 fokon kb. 30 percig sütjük.
3. Közben kikeverjük a porcukros mázat: tegyük egy tálba a porcukrot, és locsoljuk meg egy kevés rummal. A kihűlt tortára öntjük, és hagyjuk száradni.

Omlós diós

Hozzávalók

- 50 dkg liszt
- 30 dkg margarin
- 1 tojássárgája
- tejföl
- só

Töltelék

- 25 dkg darált dió
- 10 dkg porcukor
- pici fahéj
- kevés tej

Elkészítése:

1. A vajat a liszttel elmorzsoljuk, hozzáadjuk az 1 tojássárgáját, pici sót és annyi tejfölt, amennyit felvesz.
2. Összegyúrjuk, kinyújtjuk, kiszaggatjuk, dióval töltjük és kiflikké alakítjuk.
3. Előmelegített sütőben 15-20 percig takaréklángon sütjük, porcukorba forgatva fogyasztjuk.

Barackos szelet

Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 5 dkg zsír
- 10 dkg porcukor
- 1 tojás
- 1 sütőpor
- egy csipet só
- egy kevés reszelt citromhéj
- vanília őrlemény v. vaníliás cukor
- egy kevés tejföl
- barack és sütésre alkalmas barackíz

Elkészítés

1. A lisztet elmorzsoljuk a zsírral, összegyúrjuk a cukorral, a tojássárgájával, a sütőporral, egy csipet sóval, az ízesítőkkel és annyi tejföllel, hogy rugalmas tésztát kapjunk.
2. Két részre osztjuk, az egyikkel kibélelünk egy közepes nagyságú tepsit, alaposan megkenjük barackízzel, apró barackdarabokat teszünk rá.
3. A maradék tésztából nyújtott lappal befedjük, villával megszurkáljuk a tetejét, megkenjük a tojásfehérjével, és világos pirosra sütjük.
4. Csak hidegen szeleteljük, porcukorral megszórva fogyasztjuk.

Csokis pite

Hozzávalók a tésztához

- 20 dkg liszt
- 15 dkg vaj
- 2 ek tejföl
- 2 db tojássárgája
- 10 dkg cukor
- 1 csipet só

A krémhez

- 3 dl tej
- 10 dkg étcsokoládé
- 15 dkg cukor
- 2 db tojássárgája
- 1 evőkanál finomliszt
- 4 db tojásfehérje

Elkészítés

1. A vajat a liszttel összemorzsoljuk, hozzáadjuk a tejfölt, a 2 tojássárgáját, a sót, a cukrot, és összegyúrjuk, majd hűtőbe rakjuk.
2. A tejet a csokoládéval együtt felforrósítjuk.
3. A cukrot, a lisztet, és a 2 tojássárgáját összekeverjük. A masszát a csokis tejhez öntjük, és sűrűre főzzük.
4. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A masszát kicsit hűlni hagyjuk, aztán óvatosan belekeverjük a felvert tojásfehérjét.
5. A tésztát kivesszük a hűtőből, elfelezzük, egyenként kinyújtjuk.
6. Az egyik kinyújtott felet sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Erre ráöntjük a csokis masszát, ráhelyezzük a tészta másik kinyújtott felét.
7. Előmelegített sütőben, 180 fokon, kb. 30 perc alatt megsütjük.

Eper-avokádó saláta

Hozzávalók

- 20 szem friss eper
- 2 db avokádó
- 2 evőkanál balzsamecet
- 2 evőkanál méz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 db kis fej hagyma
- egy csipet só

Elkészítés

1. Kezdjük az eperszósszal: turmixoljunk össze jól 8 szem epret 2 evőkanál balzsamecettel, 2 evőkanál mézzel, 2 evőkanál olívaolajjal és egy csipet sóval.
2. Szeleteljük fel az avokádót, majd pakoljuk szépen a tányérunkra.
3. Szeleteljük fel a maradék epreket, és halmozzuk az avokádóra.
4. Szórjuk meg az egészet apróra vágott hagymával, majd locsoljuk a tetejére a fentebb elkészített eperszószt.

Őszibarackos túrófelfújt

Hozzávalók

- 3 db tojás
- 15 dkg nádcukor
- vanília őrlemény
- 50 dkg tehéntúró
- 100 g búzadara
- 1 citromból nyert kezeletlen citromhéj
- 1 citromból nyert citromlé
- 7 dkg vaj
- 25 dkg őszibarack
- 1 csipet só

Elkészítés

1. A barackokat vékonyra szeleteljük, a tojásokat szétválasztjuk, a túrót villával összetörjük. A citrom héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. A sütőt 180 fokra előmelegítjük.
2. A tojásfehérjéből a csipet sóval habot verünk, majd a sárgákat jól kikeverjük a cukorral, és beleőröljük a vaníliát. Ez utóbbihoz hozzáadjuk a túrót, a búzadarát és a citromhéjat és -levet. Jól összedolgozzuk a masszát.
3. Óvatosan hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét. A krém felét kikent tortaformába vagy jénai tálba tesszük, majd elhelyezzük rajta a barackok felét. Rákanalazzuk a krém másik felét, melyet a megmaradt barackokkal díszítünk. A tetejére morzsoljuk a vajat.
4. Előmelegített sütőben kb. 50 perc alatt készre sütjük. Ha nagyon pirulna a teteje, alufóliával védjük.

Sütés nélküli citromtorta

Hozzávalók

- 12 dkg vaj
- 25 dkg háztartási keksz
- 2 citromból nyert citromlé
- 2 citromból nyert citromhéj (reszelt)
- 15 dkg porcukor
- 2.5 dl habtejszín
- 40 dkg sovány túró
- 20 g zselatinfix

Elkészítés

1. A darált kekszet összekeverjük a megolvasztott vajjal.
2. Kapcsos tortaforma aljában egyenletesen eloszlatjuk, és hűtőbe tesszük.
3. A túrót összekeverjük a cukor felével, és az alaposan megmosott citrom héjával.
4. A citromokat kicsavarjuk, levükbe beletesszük a zselatint, és kis lángon felolvasztjuk. Nem forraljuk fel!
5. A tejszínt jó kemény habbá verjük, a maradék cukorral, a citromos zselével együtt hozzákeverjük a túrókrémhez.
6. Eloszlatjuk a krémet a tésztán, és két órára visszatesszük oda.
7. Tálalás előtt vékonyra szeletelt citromkarikával díszítjük, vastag szeletekre vágva fogyasztjuk.

Túrós pite

Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 10 dkg cukor
- 16 dkg margarin
- 1 egész tojás + 1 tojás sárgája
- 1 citrom lereszelt héja
- 1 csomag vaníliás cukor
- fél csomag sütőpor
- 1 evőkanál tejföl

A töltelékhez

- fél kg túró
- reszelt citromhéj
- vanília őrlemény v. 1 csomag vaníliás cukor
- 5 dkg porcukor
- 1 tojás
- ízlés szerint mazsola

Elkészítés

1. A töltelék hozzávalóit könnyedén egymáshoz adjuk.
2. A tészta összetevőit alaposan összegyúrjuk, hogy sima állagú legyen.
3. A tésztát kettéosztjuk, egy réteg a tepsi aljára kerül, rá a töltelék, majd a tészta másik felével foltosan borítjuk.
4. Kb. 30 percig sütjük.

Tejfölös-mákos krémes

Hozzávalók

- 150 g liszt
- 60 g vaj
- 1 tojás
- 1 evőkanál sütőpor

A töltelékhez:

- 80 dkg búzadara
- 100 g cukor
- 250 g mák
- 200 tejföl
- 100 ml tojáslikőr
- 750 ml tej
- vanília őrlemény

A tetejéhez:

- 120 g cukor
- 600 g tejföl
- 4 tojás
- vanília rúd vagy 1 cs. vaníliás cukor

Elkészítés

1. A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, kinyújtjuk, kizsírozott tortaformába (28 cm) helyezzük, és előmelegített sütőben 180 fokon, kb. 12-15 percig sütjük.
2. A tejet a cukorral felforraljuk, közben beletesszük a búzadarát, amikor megszívta magát, óvatosan hozzákeverjük a tejfölt, mákot, legvégül a tojáslikőrt. Hagyjuk egyet rottyanni, majd levesszük a tűzről.
3. Habverővel összedolgozuk a tetejéhez valókat.
4. A tésztalapra tesszük a mákos, majd a kihűlt tejfölös réteget, előmelegített sütőben 160 fokon 80-90 perc alatt aranybarnára sütjük! Hagyjuk kihűlni, mert hűlés közben szilárdulni fog!

Egyszerű vaníliás meggyes sütemény

Hozzávalók

- 6 tojás
- 20 dkg cukor
- 6 evőkanál meleg víz
- 40 dkg liszt
- 1 teáskanál sütőpor
- vaníliaaroma
- 30 dkg meggy, vagy cseresznye (befőtt)

Elkészítés

1. A cukrot a tojássárgájával kikavarjuk, lassanként hozzáadjuk a vizet, majd a lisztet és a sütőport is beledolgozzuk, vaníliával ízesítjük.
2. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és hozzáadjuk.
3. A tésztát papírral bélelt tepsibe öntjük. A leszűrt meggyet, vagy cseresznyét a tetejére halmozzuk és 180 fokos sütőben 40 perc alatt megsütjük. Kihűtve szeleteljük, porcukorral megszórva tálaljuk.

Puha almás

Hozzávalók

- 5 tojás
- 5 evőkanál cukor
- 5 evőkanál liszt
- 1 tasak sütőpor
- 3 evőkanál natúr joghurt
- 2 teáskanál vaníliaaroma
- csipet só
- 1 teáskanál reszelt citromhéj
- 5 nagy alma

Elkészítés

1. A tojások fehérjéből egy csipet sóval kemény habot verünk.
2. A sárgáját kikavarjuk a cukorral és a joghurttal, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és az aromát. A masszát a habhoz kavarjuk.
3. A meghámozott almákat kisebb kockákra vágjuk, és a tésztába kavarjuk.
4. A masszát papírral bélelt tepsibe öntjük és 180 fokos sütőben kb. 40 perc alatt megsütjük. Tálaláskor porcukorral meghintjük.

Gesztenyés csókok

Hozzávalók

- 10 dkg puha vaj
- 10 dkg porcukor
- 2 tojás
- 6 dkg liszt
- 1 narancs
- 2 csomag gesztenyemassza

Elkészítés

1. A puha vajat robotgéppel habosra keverjük a porcukorral, majd egyenként hozzáadjuk a tojássárgákat, az előzőleg felvert tojásfehérjéket, és alaposan összedolgozzuk.
2. Belereszeljük a megmosott narancs héját, és robotgéppel a vajas alapba belekeverjük a felengedett, darabokra tördelt gesztenyemasszát is.
3. Miután az egészet összehabosítottuk, fakanállal belevegyítjük a lisztet. Legjobb, ha az elkészített gesztenyés masszát egy éjszakát hűtőben pihentetjük, ha erre nincs időnk, akkor legalább 1-2 órát hagyjuk dermedni.
4. Sütőpapírral kibélelünk 2 - 3 tepsit, a sütőt 180 fokra előmelegítjük. A masszát csillagcsöves habzsákba töltjük és 2 cm- re egymástól kis csillagokat nyomunk. 180 fokon, 10 - 12 percig sütjük, max. addig, amíg egy kis színt kap. Ha túl van sütve, könnyen kiszárad.

Vanília pudingos muffin

Hozzávalók

- 15 dkg margarin
- 15 dkg cukor
- 3 tojás
- 15 dkg liszt
- 2 teáskanál sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor

A töltelékhez:

- 2, 5 dl tej
- fél csomag vaníliás pudingpor
- 1-2 evőkanál cukor

Elkészítés

1. A pudingot megfőzzük, hagyjuk kihűlni.
2. A vajat a cukorral felhabosítjuk, utána egyenként mennek bele a tojások.
3. A lisztet, sütőport, a vaníliás cukrot összekeverjük, beleszórjuk a vajas keverékbe, majd gyorsan összekeverjük az egészet.
4. A muffin sütőt vajazzuk és lisztezzük, vagy papírral béleljük. A muffin formákba egy-egy evőkanál masszát teszünk, csinálunk egy kis mélyedést a tésztába, rá egy kanál pudingot, majd befedjük a maradék tésztával.
5. 180 fokra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük.

Bögrés bogyós

Hozzávalók

- 1/2 bögre vaj (+ a kenéshez)
- 1/2 bögre cukor
- 1/4 bögre barna cukor
- 3 db tojás
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1,5 bögre liszt
- 1/2 teáskanál só
- 1 teáskanál fahéj
- 1/4 teáskanál sütőpor
- 4,5 bögre bogyós gyümölcs (málna, áfonya, szeder)
- porcukor

Elkészítés

1. Habverővel egy nagy tálban összekeverjük a puha vajat, a cukrot és a barna cukrot.
2. Folyamatosan keverve, egyenként hozzáadjuk a tojásokat, majd a vanília kivonatot.
3. Hozzáadjuk az átszitált lisztet, a sót, a fahéjat és a sütőport, és egy keverőlapáttal egyneművé keverjük.
4. Belekeverjük a megmosott és szárazra törölt gyümölcsöt, majd a masszát kivajazott tortaformába simítjuk, és 180 fokon 40 perc alatt készre sütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Rácsos kókuszos

Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 5 dkg porcukor
- 1 egész tojás
- 1/2 csomag sütőpor

Töltelék

- 4 tojás sárgája
- 4 tojás habja
- 15-20 dkg porcukor
- egy fél citrom reszelt héja
- 1 kis pohár tejföl
- 20 dkg kókuszreszelék
- sárgabaracklekvár

Elkészítés

1. A tészta hozzávalóit alaposan összedolgozzuk. Egyharmadát félretesszük a rácsozáshoz.
2. A tészta 2/3-át kinyújtjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és bőven megkenjük lekvárral.
3. A töltelékhez a tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját a cukorral alaposan kikeverjük, a fehérjét habbá verjük és félretesszük.
4. A cukros sárgájához hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, belekeverjük a tejfölt, majd óvatosan beleforgatjuk a kókuszreszeléket és a habbá vert fehérjét.
5. Az egészet ráöntjük a lekvárral megkent tésztára, elsimítjuk, majd a maradék tésztából csíkokat vágunk és berácsozzuk vele.
6. Előmelegített sütőben, alacsony hőfokon kb. 170 fokon világos rózsaszínűre sütjük, kb. 35 perc alatt.

Szilvás mandulás pite

Hozzávalók

- 25 dkg liszt
- 15 dkg porcukor
- 15 dkg margarin
- 2 tojás
- 1 csomag sütőpor
- 1.5 dl tej
- kb. 40 dkg magozott, apróbb darabokra vágott szilva
- kb. 7 dkg szeletelt mandula
- 1 mokkáskanál őrölt fahéj

Elkészítés

1. A margarint a porcukorral elkeverjük gépi habverővel, majd egyesével hozzáadjuk a két tojást.
2. Folyamatos keverés mellett lassan beleöntjük a tejet is.
3. A lisztet elkeverjük el a sütőporral, és kisebb adagokban fakanállal a masszához keverjük, míg sima nem lesz. Beleteszünk 1 mokkáskanál őrölt fahéjat is.
4. Egy kb. 31 * 23 cm-es tepsiben öntjük, és elsimítjuk a masszát. A tetejét bőségesen kirakjuk a szilva darabokkal úgy, hogy egy kissé bele nyomkodjuk őket a masszába.
5. Rászórjuk a szeletelt mandulát, és előmelegített sütőben kb. 170 fokon, kb. 20 – 25 perc alatt süssük készre, de végezzünk mindenképpen tűpróbát. Tálaláskor szórjuk meg porcukorral.