

Max konyhája - Svájci lepény

2010 február 11. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Édes kelt tészta alap, gyümölcs és sült puding. Magában is finom ételek de egyben, maga az édes kísértés. Tartalmas desszert, könnyen elkészíthet?, és a variációk száma végtelen.

Hozzávalók, 2 db 30 cm-es formához:

- 6 dkg (narancsos) cukor
- 5 dkg vaj
- 2,5 dl tej
- 2 egész tojás
- 4 dkg éleszt?
- 55 dkg sima liszt
- 1 csipet (citromos) só

Feltét:

- tetszés szerinti gyümölcs, kb. 40 dkg, most alma és barackbef?tt, de lehet meggy, áfonya vagy körte

Öntet:

- 4 tojás
- 2,5 dl tejszín
- 5 ek cukor
- ? kk. cukor



A tészta hozzávalóiból lágy tésztát dagasztunk, és egy lisztezett tálban, letakarva, langyos helyen a duplájára kelesztjük.
Újra átgyúrjuk, kettévesszük és kb. 30 cm kör alakra nyújtjuk. Bele helyezzük egy süt?papírral bélelt pite vagy pizza formába, úgy hogy közben egy kis peremet is készítünk neki. A másik tésztával szintén így járunk el.
Az almát meghámozzuk, felezzük, kimagvaljuk és keresztben beirdaljuk, a barackbef?ttet lecsepegtetjük.
A tojást a fahéjjal és a cukorral habosra keverjük. A gyümölcsöket eligazítjuk, a közét feltöltjük a tojásos-tejszínes öntettel, és 180 C-on, kb. 35-40 perc alatt szép pirosra sütjük.
Melegen szórjuk meg porcukorral, és egy rácson hagyjuk langyosra h?lni.
Jól illik hozzá egy adag vanília fagyi vagy egy bögre forró csokoládé.

Jó étvágyat hozzá!



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló