

Diókrémbe sült szőlős, körtés lepény



Fotó: Csigó László

Hozzávalók

a tésztához:

45 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 4 evőkanál kristálycukor, 16 dkg puha (szobahőmérsékletű) vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, csipetnyi só, 2-3 evőkanál tejföl, pár csepp citromlé, fél citrom reszelt héja

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltéshez:

4 evőkanál zsemlemorzsa vagy piskótamorzsa, 1-1,2 kg körte és szőlő vegyesen, fél kiskanál őrölt fahéj, 2-3 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet)

a diós masszához:

4 tojás, 4 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 4 evőkanál tejföl, 15 dkg darált dió

a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztához valókat egy tálba rakjuk és pár perc alatt összegyúrjuk. Akkor jó, ha sima lesz, és elválik az edény falától. Egyenletesen kikent, belisztezett nagytepsibe nyomkodjuk, morzsával egyenletesen behintjük.
2. A gyümölcsöket megmossuk. A körtét meghámozzuk, félbevágva magházát kimetsszük, húsát 1,5 centis kockákra vágjuk. A szőlőt leszárazzuk, a szemeket félbevágjuk, magjukat kipiszkáljuk. Az így előkészített gyümölcsöket a fahéjjal és a cukorral összekeverjük, a tésztára szórjuk, egy kicsit bele is nyomkodjuk.
3. A diós masszához a tojássárgáját a fele cukorral meg a vaníliás cukorral habosra keverjük, a tejfölt hozzáadjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beleszórjuk. Két részletben, vigyázva hogy ne törjük, a cukros tojássárgájába forgatjuk, közben a diót is beleszórjuk.
4. Egyenletesen a gyümölcsre simítjuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percig sütjük. Ha langyosra hűlt, kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 216 kcal ● fehérje: 4,3 gramm ● zsír: 9,5 gramm ● szénhidrát: 27,9 gramm ●

Diókrémbe sült szőlős, körtés lepény

rost: 1,7 gramm ● koleszterin: 53 milligramm