



Hozzávalók

a piskótához:

- 3 közepes nagyságú tojás
- 2 csapott evőkanál (35 gramm) kristálycukor
- 1 dl olaj
- 2 evőkanál (42 gramm) finomliszt
- 1 kiskanál (30 gramm) sütőpor

a krémhez:

- a barackkonzerv leve (4 dl)
- 6 dl tej
- 3 evőkanál (60 gramm) kristálycukor
- 8 dkg főzni való vaníliaízű pudingpor
- 25 dkg (250 gramm) tehéntúró
- a tetejére: 1 közepes doboz konzerv sárgabarack (460 gramm)
- a forma kikenéséhez: 2 dkg vaj

1. Egy 26 cm-es kapcsos tortaforma aljára szilikonos sütőpapírt fektetünk, így kapcsoljuk hozzá az oldalához, amit belülről vajjal kikenünk. A torta tetejére való barackot lecsöpögtetjük, vékonyan felszeleteljük és a forma alját úgy béleljük ki vele, hogy a szeletek egy kissé takarják egymást.
2. A krémhez a baracklevet 3 deci tejjel és a cukorral kevergetve fölforraljuk. Közben a többi tejet a pudingporral simára dolgozzuk, a forrásban lévőhöz öntjük, kevergetve pár perc alatt sűrű krémet főzünk belőle. A tűzről lehúzzuk, az áttört túrót beledolgozzuk. A formába, a barackra öntjük, elsimítjuk.
3. A tojások fehérjét a cukorral kemény habbá verjük, majd egyesével belekeverjük a tojások sárgáját, azután apránként az olajat is. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe keverjük. Egyenletesen a túros krémre simítjuk.
4. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 35-40 percig sütjük. Kihűtjük, majd hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Ezután a tortát a karika mentén belül körbevágjuk, majd a forma oldalát leválasztjuk róla. A tetejére tesszük azt a tányért, amin majd a tortát tálaljuk, és egy határozott mozdulattal megfordítjuk. Először a

tortaforma alját, majd a sütőpapírt húzzuk le a tortáról.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + dermedtés

Egy szelet: 275 kcal