



Hozzávalók

a tésztához:

1,5 dkg élesztő, 1,5 dl langyos tej, 6 dkg kristálycukor, 22,5 dkg finomliszt, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, csipetnyi reszelt szerecsendió, csipetnyi só

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a tetejére:

60 dkg áfonya (idényen kívül fagyasztott is lehet), 1 púpozott kiskanál finomliszt

a díszítéshez:

porcukor, citromfű vagy mentalevél

1. Az élesztőt egy pohárba morzsoljuk, majd 0,5 dl tejjel, 1 kiskanál cukorral és 1 csapott evőkanál finomliszttel simára keverjük. Letakarva, meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.
2. A maradék lisztet és cukrot egy tálba rakjuk. Az olvasztott vajjal vagy margarinnal, a tojássárgájával, a szerecsendióval, a sóval, az időközben megkelt kovással és az apránként hozzáöntött többi tejjel összekeverjük. Ragacsos tészta lesz belőle, ami nem válik el az edény falától, de így jó! Letakarva, meleg helyen kb. 50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
3. Egy 26 centi átmérőjű alacsony peremű tortaformát kikenünk, liszttel behintjük. A megkelt tésztát meglisztezett kézzel a tortaformába nyomkodjuk úgy, hogy ujjnyi magas pereme is legyen; - nyújtani nem lehet, meg se próbáljuk! Az áfonyát a liszttel összeforgatjuk, a tésztára szórjuk, kicsit bele is nyomkodjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük.
5. Amikor kihűlt, a tetejét porcukorral meghintjük és citromfűvel vagy mentalevéllel díszítjük.

Jó tanács

- Leszemezett fekete ribizskével ugyanígy készíthetjük.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy szelet: 192 kcal