

Gyümölcskenyér aszalt gyümölcsökkel - készítette Czermann János mestercukrász



Hozzávalók

a tésztához:

2 dkg élesztő, 40 dkg finomliszt, csipetnyi só, 2 evőkanál kristálycukor, 2 tojás, 2 dl olaj, 1 dl tej, 20-20 dkg aszalt szilva és sárgabarack, 10 dkg mazsola, 15 dkg cukrozott narancshéj, 15 dkg aszalt alma (vagy 2 friss)

a forma kikenéséhez:

vaj

a tetejére:

10 dkg étcsokoládé, 2-3 dkg kókuszreszelék

1. Az élesztőt a lisztbe morzsoljuk, megsózzuk, és a cukorral, a tojásokkal, az olajjal meg a tejjel összedolgozzuk. Letakarva 30 percen át kelesztjük.
2. Ezután az egészben hagyott aszalt szilvát és barackot, a mazsolát, a kis kockákra vágott narancshéjat meg az almát is beledolgozzuk. Félórányi pihentetés után kivajazott püspökkenyérformába rakjuk, majd újabb 30 percen át pihentetjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 1 óra 20 percen át sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük. A formában hagyjuk kihűlni, azután vágódeszkára borítjuk, a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk, és kókuszreszeléssel meghintjük.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc (ebből kb. 35 perc a munka)

Egy szelet: 297 kcal