



### Hozzávalók

#### a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 20 dkg porcukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 citrom, 4 tojássárgája

#### a töltelékhez:

2,5 csomag (10 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 6 dl tej, 6 evőkanál kristálycukor, 1 nagy doboz (400 gramm) tejföl, 50-60 dkg kemény húsú őszibarack (idényen kívül kb.40 dkg konzervbarack), 4 tojásfehérje

#### a tészta nyújtásához:

finomliszt

#### a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

#### a lekenéshez:

1 tojás

#### a tetejére:

vaníliás porcukor

1. A tésztához a lisztet a sütőporral és a porcukorral összeforgatjuk. A vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk, a jól megmosott citrom reszelt héjával és 1-2 kiskanál citromlével ízesítjük, majd a tojások sárgájával összegyúrjuk. Két részre osztjuk, majd folpackba csomagoljuk, és betesszük a hűtőszekrénybe legalább 30 percre.

2. Közben elkészítjük a tölteléket. A pudingport a tejben simára keverjük, a cukorral ízesítjük, és kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk amíg langyosra hűl, majd a tejjel összekeverjük. A barackokat meghámozzuk, félbevágva a magjukat kiemeljük, húsukat kb. 2

cm-es kockákra vágjuk, a tejfölös masszához adjuk. Ha konzervből készítjük, akkor a gyümölcsöt lecsöpögtetjük, azután daraboljuk föl. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, az előzőekbe forgatjuk.

3. Az egyik tésztacipót meglisztezett gyúrólapon akkorára nyújtjuk, hogy egy 20 x 35 centis, kikent tepsibe éppen beleférjen. A tejfölös barackos masszát rásimítjuk. A másik tésztalapot is kinyújtjuk, a tetejére fektetjük.

4. Felvert tojással lekenjük, villával megszurkáljuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 percig sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd néhány órára hűtőszekrénybe tesszük, mert csak akkor szeletelhető, ha jól kihűlt. Kockákra vágva, vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.

Jó tanács

- Nem könnyű a tésztával dolgozni, mert törik, viszont ha több lisztet adunk hozzá, akkor sütés után száraz lesz. A kevésbé gyakorlottaknak segítség lehet, ha a tésztát 2 sütőpapír lap között nyújtják ki, és erről borítják át a tepsibe.

24 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy szelet: 273 kcal