



Hozzávalók:

1 kg szilva, 2-2,5 dl olaj, 25 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 6 tojás, 1 csomag sütőpor, 30 dkg finomliszt, 1 dl főzőtejszín

a tepsi kikenéséhez:

olaj

1. A szilvát kimagozzuk, cikkekre vágjuk. Az olajat a cukorral meg a vaníliás cukorral jól kikeverjük, majd egyesével beledolgozzuk a tojásokat is. Először a sütőporral összeforgatott lisztet, azután a tejszínt adjuk hozzá.
2. Egy kb. 35 x 40 centis nagytepsit olajjal kikenünk, a masszát egyenletesen belesimítjuk. A szilvát egyenletesen rászórjuk, kicsit bele is nyomkodjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 percig sütjük. A tetejét 10 perccel a sütés befejezése előtt szórcukorral is behinthetjük.

Jó tanács

- Szilva helyett egressel, sárgabarackkal, körtével vagy meggyel is elkészíthetjük.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 210 kcal