

## Sárgabarackos, mandulás morzsatorta



### Hozzávalók

#### a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 10 dkg őrölt mandula, 30 dkg porcukor, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojássárgája, 10 dkg vékony lapocskákra vágott mandula, 1 evőkanál kristálycukor.

#### a töltelékhez:

1 kg sárgabarack (idényen kívül 80-90 dkg barackbefőtt), 6-7 evőkanál kristálycukor, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor

#### a forma kikenéséhez:

2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a sütőporral, a sóval, a fahéjjal, az őrölt mandulával és a porcukorral összeforgatjuk. A vajjal vagy margarinnal és a tojássárgájával elmorzsoljuk. Egyharmadát egy másik tálba áttesszük, a vékony lapocskákra vágott mandulával és az 1 evőkanálnyi kristálycukorral összekeverjük.
2. A töltelékhez a barackokat félbevágva kimagozzuk. 30 dekányit egy turmixgépbe dobunk, a cukorral ízesítve turmixoljuk. Átkanalazzuk egy lábasba, a pudingport simára keverjük benne, majd kevergetve sűrűre főzzük. (Ha befőttel készítjük, akkor ennek a levét használjuk a krém készítéséhez)
3. Egy 26 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, a kétharmadnyi morzsatésztát beleszórjuk, és egy keveset az oldalára is felnyomkodunk belőle, hogy pereme is legyen. A pudingporos krémből 1-1 jó kiskanálnyi a fél barackok üregébe púpozunk, és ezzel az oldalukkal felfelé szorosan egymás mellé a tésztára rakjuk. A lapocskákra vágott mandulával kevert egyharmadnyi tésztát rámorzsoljuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.1 óra alatt megsütjük. Csak akkor szeleteljük föl, amikor már kihűlt.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 453 kcal • fehérje: 7,1 gramm • zsír: 22,1 gramm • szénhidrát: 56,1 gramm • rost: 4,0 gramm • koleszterin: 22 milligramm