



Hozzávalók

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (18-20 dkg) kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 3 tojás, 2 dl (5 dkg) kókuszreszelék, 2,5 dl (kb. 16 dkg) finomliszt, 1 csapott mokkáskanál sütőpor, 1 dl tej, 40 dkg sárgabarack

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

2-3 evőkanál zsemlemorzsa

a tetejére:

2 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet)

félmaréknyi vékony lapocskákra vágott mandula

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint és a cukrot egy fakanállal habosra keverjük. A tojásokat egyenként hozzáadva mindig jól kidolgozzuk.
2. A kókuszreszeléket, a lisztet meg a sütőport összekeverjük, majd a tejjel és a kockákra vágott sárgabarackkal a vajos masszához adjuk.
3. Egy 26 centi átmérőjű, tortaformát vékonyan kikenünk, zsemlemorzsaival meghintünk és a keveréket belesimítjuk.
4. A cukrot meg a mandulát a tetejére szórjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kissé erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 35 percig sütjük.

Jó tanács

- Ha egy napot áll, még finomabb, tehát kifejezetten jó előre elkészíteni.
- Még dekoratívabb, ha a barackot nem keverjük a tésztába, hanem legyezőszerűen bevágjuk és így tesszük a tésztára még sütés előtt.

12 szelet

Elkészítési idő: 50 perc

Egy szelet: 315 kcal