



Hozzávalók:

ugyanaz a tészta, mint az augsburgi szilvaslepénynél (receptjét lásd külön)
a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin
a közepére: 50 dkg tehéntúró, 13 dkg (kb. 6 evőkanál) kristálycukor, 1 citrom lereszelt sárga héja, 5 dkg mazsola
a tetejére: 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor, 1 evőkanál finomliszt, 4 tojás, 8-10 dkg vékony lapocskákra vágott mandula

1. A szilvaslepénynél leírtak szerint elkészítjük a tésztát, megkelesztjük, majd margarinnal kikent nagy tepsibe terítjük.
2. A túró villával összetörjük, a cukorral, a citromhéjjal és a mazsolával összekeverjük, megnedvesített késsel rákenjük a tésztára.
3. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először a cukorral, majd a liszttel meg a tojásokkal simára keverjük, a túrókrémre simítjuk.
4. Tetejét a mandulával egyenletesen, gazdagon meghintjük. További kb. 15 percen át kelesztjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-30 percig sütjük.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 243 kcal ● 7,2 g fehérje ● 11,3 g zsír ● 28,0 g szénhidrát ● 0,4 g rost ● 65 mg koleszterin