

## Zsófi-szelet (kevert almás sütemény)



### Hozzávalók

#### a tésztához:

9 púpozott evőkanál finomliszt, 8 csapott evőkanál kristálycukor, 6-7 evőkanál tej, 4,5 evőkanál étolaj, 1 tojás, 1 tojássárgája, csipetnyi só, 1 kiskanál sütőpor

#### a tepszi kikenéséhez:

vaj (zsír) és finomliszt

#### a tésztára:

5 dkg kekszmorzsza

#### a töltelékhez:

2 nagyobb savanykás alma

#### a tetejére:

1 tojásfehérje, 7 dkg porcukor, 7 dkg vaj

1. A tésztához valókat kikeverjük és egy kivajazott, belisztezett 26 centi átmérőjű tortaformába (lehet gyümölcstorta forma is) simítjuk. A kekszmorzsával beszórjuk.
2. Az almákat meghámozzuk, félbevágva kicsumázzuk, majd felszeleteljük és egyenletesen elosztjuk a tésztán. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 12-14 percig sütjük. A habbá vert tojásfehérjét a porcukorral és az olvasztott, de nem meleg vajjal óvatosan összekeverjük és egyenletesen az almára simítva a süteményt még 12 percig sütjük.
3. Langyosan, cikkekre vágva tálaljuk.

### Jó tanács

- Egyik alkalommal tévedésből nem sütöttük elő a tésztát, hanem rögvest rákentük a cukros,

## Zsófi-szelet (kevert almás sütemény)

vajas tojásfehérjét is, és így sütöttük 26-28 percig. Tökéletesen üzemelt így is.

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 396 kcal