



### Hozzávalók:

3 dkg porcukor, 6 dkg vaj, 9 dkg finomliszt, 8 szép sárgabarack  
a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a tetejére:

porcukor

1. Egy kisebb fazékba vizet öntünk, fölforraljuk. A porcukrot a vajjal meg a liszttel gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, és folpackba csomagolva a mélyhűtőbe tesszük.
2. Közben a víz biztosan fölforrt, így beledobhatjuk a megmosott sárgabarackokat. 20 másodperc elteltével leszűrjük és a gyümölcs héját lehúzzuk. Ezután a szemeket félbevágjuk, kimagozzuk, üregükkel felfelé közepes nagyságú, kikent tepsibe (alacsony peremű tortaformába) rakjuk. 3. A mélyhűtőből elővesszük a tésztát, és nagy lyukú reszelőn át a barackra gyaluljuk. Az előmelegített sütő felső rácsára tesszük és nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 18-20 percig sütjük. Melegen, porcukorral behintve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 362 kcal

Italajánlatunk: édes fehérbor