



Hozzávalók

a tésztához:

kb. 2,5 dl langyos tej, 5 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 3 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 tojás, csipetnyi só, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

1,5 kg szilva, kockacukor (valódi barna cukor is lehet), kb. 1 csapott kiskanál őrölt fahéj

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot kevergetve föloldjuk benne, majd az élesztőt is belemorzsoljuk. Kb. 2 evőkanál lisztet belekeverünk, letakarjuk, és meleg helyen 15-20 perc alatt fölfuttatjuk.

2. A többi lisztet egy tálba szitáljuk, a közepét kimélyítjük, az élesztős tejet beleöntjük. A tojásokat beleütjük, csipetnyit megsózzuk, majd 7-8 perc alatt bedagasztjuk úgy, hogy a vége felé apránként az olvasztott vajat is belecsurgatjuk. Akkor jó, ha szinte elválik az edény falától, és nem túl lágy, nem túl kemény a tészta. Letakarva meleg helyen kb. 30 percen át kelesztjük.

3. Közben a szilvát megmossuk, és hosszában kétszer bevágjuk (mintha három részre akarnánk vágni a szemeket, de nem vágjuk végig), közben a magját kiemeljük.

4. Egy nagy tepsit kivajazunk, a kinyújtott tésztát belefektetjük, villával megszurkáljuk. A szilvát vágott felükkel felfelé rárajuk, kicsit kihajtjuk, az sem baj, ha egy kicsit takarják egymást. A gyümölcsre tehetünk néhány kockacukrot is, de ez nem olyan fontos.
5. További kb. 15 percen át kelesztjük, majd a fahéjjal meghintjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-30 percig sütjük.

Jó tanács

- Július közepétől szeptember végéig tart a szilva szezonja, ilyenkor friss, az év többi hónapjában fagyasztott és főlengedett gyümölcsből készíthetjük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 135 kcal • fehérje: 3,1 gramm • zsír: 3,7 gramm • szénhidrát: 22,3 gramm • rost: 1,1 gramm • koleszterin: 27 milligramm