



Hozzávalók

a kelt tésztához:

3 dkg élesztő, 1,5 dl tej, 5 dkg porcukor, 40 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 tojás, csipetnyi só, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

2 kg szilva, 2 evőkanál kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

az omlós tésztához:

15 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg porcukor

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A kelt tésztához az élesztőt a langyos tejben, csipetnyi cukorral 10 percre félretesszük, vagyis fölfuttatjuk. A lisztet átszitáljuk, és a maradék cukorral, a tojásokkal meg az élesztővel, enyhén megsóva, addig dagasztjuk, amíg az edény falától el nem válik; ez körülbelül 5 perc. Közben apránként az olvasztott vajat is beledolgozzuk. A tésztát letakarjuk, és langyos helyen 30 percen át kelesztjük.

2. A szilvát megmossuk, jól lecsöpögtetjük, majd félbevágjuk és kimagozzuk. Ezután a megfelelő gyümölcsöt középen behasítjuk, mintha a szemeket elnegyedelnénk, de nem vágjuk végig, csak kissé kihajtjuk. Az omlós tésztához valókat összegyűrjük, majd folpackba

csomagolva mélyhűtőbe tesszük, mert így könnyebb lesz reszelni.

3. Az időközben megkelt tésztát kinyújtjuk, és egyenletesen kivajazott nagy tepsibe simítjuk. A szilvadarabokat kissé állítva rárakjuk úgy, hogy a sorok félig takarják egymást, mert csak így fér rá az összes gyümölcs. A tésztát langyos helyen további 20 percig kelesztjük.

4. A töltelékhez a cukrot a fahéjjal összekeverjük és a szilvára szórjuk.

5. Az omlós tésztát nagy lyukú reszelőn a szilva tetejére reszeljük, végül a lepényt előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 32-35 percig sütjük. A sütés félidejében a középső rácstról egyvel följebb tesszük a süteményt, hogy felül is megsüljön, alul pedig ne égjen meg. Ha kihűlt, főszeleteljük.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.
- Július közepétől szeptember végéig tart a szilva szezonja, ilyenkor friss, az év többi hónapjában fagyasztott és fölengedett vagy befőtt gyümölcsből készíthetjük.

kb. 24 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 239 kcal • fehérje: 4,2 gramm • zsír: 9,8 gramm • szénhidrát: 33,5 gramm • rost: 1,8 gramm • koleszterin: 38 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.