



Hozzávalók:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (kb. 18 dkg) kristálycukor, 3 tojás, 2 dl kókuszreszelék, 2,5 dl liszt (16 dkg), 2 csapott mokkáskanál sütőpor, 1 dl tej, 2 nagyobb alma a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa

a tetejére:

2 evőkanál kristálycukor, félmaréknyi vékony lapocskákra vágott mandula

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint és a cukrot egy fakanállal jól kikeverjük. A tojásokat egyenként hozzáadva mindig jól kidolgozzuk.
2. A kókuszreszeléket, a lisztet meg a sütőport összekeverjük, majd a tejjel és a meghámozott, kicsumázott, kockákra vágott almával a vajas masszához adjuk.
3. Egy 26 centi átmérőjű alacsony peremű tortaformát vékonyan kivajazunk, zsemlemorzsaival meghintünk és a keveréket belesimítjuk. A cukrot meg a mandulát a tetejére szórjuk. Előmelegített sütőben a közepesnél kissé erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C ) kb. 35 percig sütjük.

Jó tanács

- Ha egy napot áll, még finomabb.

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 384 kcal • fehérje: 5,8 gramm • zsír: 20,1 gramm • szénhidrát: 44,8 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 83 milligramm