



Hozzávalók

a tésztához:

20 dkg finomliszt, 10 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 1 tojássárgája, fél
mökkáskanál só, kb. 0,5 dl hideg víz

a töltékhez:

45-50 dkg faeper, 2,5 dl tej, 2 tojás, 1
csomag (40 gramm) vaníliaízű pudingpor
(főzni való), 12 dkg kristálycukor

a tetejére:

2-3 evőkanál híg sárgabaracklekvár, 1-2
evőkanál tisztított mandula

a forma kikenéséhez:

egy kevés finomliszt

1. A lisztet a vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk, majd a tojássárgájával, a sóval meg a vízzel közepesen kemény tésztává gyúrjuk. Letakarjuk, és legalább 30 percig, de akár egy éjszakán át is hűtőszekrényben pihentetjük.
2. A faepret megmossuk. A tésztával egy 22 centi átmérőjű, belisztezett, alacsony peremű tortaformát kibélelünk. Ráragasztjuk a gyümölcsöt. A tejet a tojással, a pudingporral meg a cukorral simára keverjük, a gyümölcsre öntjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 30 percig, azután közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20 percig sütjük, majd a tetejét még forrón megkenjük a lekvárral. A mandulát vékony lapocskákra vágjuk, serpenyőben zsír nélkül megpirítjuk és a tortára szórjuk. Ha kihűlt, forró vízbe mártott késsel folszeleteljük.

Jó tanács

- Ha a mandulát a még nyers tortára szóránk (együtt sütnénk), elázna, mert a nedvesség egy részét magába szívna. Ezért jó, ha nem áll sokáig a torta tetején, szinte csak tálalás előtt kerül rá.
- A lekvárt a forró tortára hidegen, a már kihűltre megmelegítve kenjük rá.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + a tészta pihentetése

Faepertorta - készítette Czermann János mestercukrász

Egy szelet: 339 kcal