



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

25 dkg finomliszt, 15 dkg porcukor, késhegynyi őrölt fahéj, fél citrom reszelt héja, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojássárgája

##### a töltelékhez:

1,3 kg zamatos alma, 25 dkg kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 5 dkg mazsola, 2 csomag (2×40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 2 dl hideg víz

##### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

##### a tetejére:

70 dkg zamatos alma, fél citrom leve, 2 csomag vaníliás cukor

1. A tésztához a lisztet a porcukorral, a fahéjjal és a citromhéjjal összeforgatjuk. A vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, majd a tojássárgájával összedolgozzuk. Akkor jó, ha közepesen kemény, jól kezelhető tészta lesz belőle. Egy 30 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kikenünk, és a tésztával kibéleljük

2. Az összes almát meghámozzuk, kicsumázzuk. A töltelékhez valót mennyiséget nagy lyukú reszelőn lereszelünk, egy lábasba rakjuk. A cukorral ízesítjük, a fahéjjal fűszerezük, a mazsolával gazdagítjuk. Kevergetve kb. 10 perc alatt jó puhára főzzük. A pudingport 2 deci hideg vízben simára keverjük, az almára öntjük, kevergetve 1-2 percig főzzük. Jó sűrű, de azért kenhető massa lesz belőle, amit a tésztán elsimítunk.

3. A maradék hámozott almát vékony szeletekre vágjuk, és a torta tetejét szépen kirakjuk vele. A citromlével meglocsoljuk, a vaníliás cukorral meghintjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lángal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 35 percig sütjük. Csak azután szeleteljük föl, hogy kihűlt.

#### Jó tanács

- Kb.10 perccel azelőtt, hogy elkészülne, a tetejére vékony lapocskákra vágott mandulát is szórhatunk.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 407 kcal