



ALMA TORTA

Gourmet Baba
receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

Tészta:

- 250 gr liszt
- 120 ml (növényi)tej
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 dl olaj
- 100 gr olvasztott margarin
- 90 gr cukor

Almakrém:

- 2 db alma
- 1 vanília puding
- 1 ek cukor

Puding:

- 300 ml (növényi) tej
- 2 ek cukor
- 1 vaníliás puding



ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 5 PERC
SÜTÉSI IDŐ: KB. 20 PERC

CSINÁLJUK MEG!

A száraz hozzávalókat keverjük össze. Az olvasztott margarint keverjük ki a cukorral, és adjuk hozzá az olajat, valamint a tejet.

Amikor kész a lisztet és a többi száraz hozzávalót lassan adagoljuk hozzá. Legvégül a reszelt vaníliás körtét.

kb. 5 percre közepes fokozaton keverjük egy robotgép segítségével. 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük. Amíg megsül a tészta készítsük el az almás krémet.

Reszeljük le az almát, adjuk hozzá a cukrot, hagyjuk állni néhány percet. Ezután tegyük fel főni egy edénybe, amikor engedett egy kis levet, adjuk hozzá a pudingot és főzzük össze.

A kihűlt tészta tetejére öntsük az almás krémet. Amíg kihűl készítsük el a pudingot a csomagolás szerint. Ha kész keverjük át néhányszor és tegyük rá a torta tetejére.

Ha készen vagyunk díszítsük igény szerint

