

Almás édességek

Használjuk fel az almatermést!

● Az almás édességeknek se szeri, se száma. Újra itt az almaszezon, most igazán olcsó ez az egészséges gyümölcs. Mentsük meg az almatermést, együnk minél több almát és almás sütit! Csokorba szedtünk néhány kedvenc almás édességet – tortát és süteményt –, amelyekkel garantáltan sikert arathatunk családjunk körében.

GYÖRGY OTÍLIA

Fordított almatorta

Hozzávalók: 3 tojás, 12 dkg cukor, 12,5 dkg liszt, 3,5 evőkanál olaj, 3 evőkanál tej, kevés sütőpor, 2 marék csokoládélencse; a tetejére: 1 kg alma, 3-4 evőkanál cukor, fahéj, 5 dkg vaj, 3-4 evőkanál darált mogoró.

Elkészítése: Az almát meghámozzuk, lereszeljük, fahéjjal megszórjuk.

Gyors almatorta

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 10 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj, 5 alma, 2 tojás, fahéj, fél tasak sütőpor, 1 tasak vaníliás cukor, 1 dl tej.

Elkészítése: Egy tortaformát kivajazunk. Az almákat megmossuk, meghámozzuk és felszeleteljük. 5 dkg cukrot összekeverünk ízlés szerint fahéjjal, és megszórjuk vele az almát. A tortaforma alját kirakjuk



◀ Mézes-babapiskótás almás szelet

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 1 kiskanál szóda bikarbóna, 8 dkg porcukor, 2 evőkanál olvasztott méz, 5 dkg vaj, 1 tojás, kevés tejföl; a töltelékhez: 18-20 db babapiskóta, kevés tej, 1,5 kg alma, fahéj, 20 dkg cukor, 10 dkg pirított dió, 1 dl tej, 2 tasak vaníliás pudingpor.

Elkészítése: A tészta hozzávalóit összegyűrjük úgy, hogy rugalmas, nyújtható tésztát kapjunk. Ha nem akar összeállni, akkor még tegyünk hozzá egy kevés tejfölt. Közepes nagyságú, vajjal megkent tepszi hátán két lapot sütünk belőle. Az almákat megmossuk, meghámozzuk és lereszeljük. Egy edénybe tesszük a cukorral és a fahéjjal együtt, megpároljuk, majd belekeverjük a pirított diódarabokat. A két vaníliás pudingport a tejjel elkeverjük és a párolt almához öntjük, besűrítjük vele. Tűzről levéve kihűtjük. Az egyik mézes tésztalapra rákenjük az almatöltelék felét, kirakjuk babapiskótával, meglocsoljuk kevés tejjel, majd rákenjük a töltelék másik felét, és befedjük a másik tésztalappal. Hűtőbe tesszük, és másnap szeleteljük. Porcukorral megszórjuk a tetejét.

juk. A tetejéhez a cukrot karamelizáljuk egy serpenyőben, vajjal összeolvasztjuk, majd egy szilikon sütőformába kenjük. Ráhalmozzuk a kinyomkodott almatöltelék, majd megszórjuk a darált mogoróval. A piskótához a tojásokat elkeverjük az olajjal, a tejjel és a cukorral, hozzáadjuk a liszttel elkavart sütőport, majd belekavarjuk a csokoládélencsét. Rákenjük az almára. Előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük, amikor kihűlt, kiborítjuk a formából. ▶

az almaszeletekkel. A puha vaját a tojásokkal és a tejjel elkavarjuk, hozzáadjuk a maradék cukrot és a vaníliás cukrot, egynemű masszává kavargatjuk, majd végül hozzáadjuk a sütőporos lisztet. A masszát az alma tetejére egyengetjük. Előmelegített 180 fokban kb. 30 perc alatt készre sütjük. Amikor kihűlt a torta, kifordítjuk.

Tipp: Ezt a tortát körtével, szilvával vagy őszibarackkal is elkészíthetjük. ▼



Néhány lépés és kész, így készül a gyors almatorta. Forrón vagy langyosan vaníliafagylalttal, hidegen porcukorral vagy tejszínhabbal kínáljuk

▼ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

