

## Részezes szilvás lepény"

Az alapja egy túros lepény, amire egy szilvás zselé kerül nagyon finom, látszatra bonyolult, de gyorsan elkészül.

Hozzávalók:

- a lepény tésztához:
- 20dkg Mester kenyér mix
- 5dkg cukor
- 10dkg margarin
- 2 tojás
- 0,5-1dl tej
- 1-2dkg élesztő

lepény töltelék:

- 50dkg túró
- 10-15dkg cukor
- 2 egész tojás
- egy citrom reszelt héja
- 2 evőkanál keményítő vagy 1 evőkanál léköto

feltéthez:

- 80 dkg szeletelt szilva
- 5dkgcukor
- őrölt fahéj
- 50ml víz

zseléhez:

a szilva lecsöpögött levét feltöltjük 250ml -re vörös borral és 1dkg zselatinnal felfőzzük.

Csatos torta formát kikenjük zsiradékkal ,a lepény tészta összetevőit keverő tálba tesszük és robotgéppel simára keverjük, belesimítjuk a formába, rákenjük a lepény töltelékét,180 fokon készre sütjük .Közben a szeletelt szilvát megpároljuk nem kell sokáig főzni. a szilvát leszűrjük ,levét kiegészítjük vörös borral és elkészítjük a torta zselét, a kihűlt lepény tetejét kirakjuk szilvával, és ráöntjük a zselét. tálalásig hűtőben tartjuk,