

Részezes szilvás lepény"

Az alapja egy túrós 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 léköttő

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 töltelék, 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,