

# Részezes alma torta

## (Gasztró Angyal alapján)

Hozzávalók a tésztához:

- 150g Mester süteményliszt
- 100g margarin
- 50g cukor
- 1 tojás sárga
- csipet só

Töltelék:

- 1kg reszelt alma
- 200 ml fehérbor
- 200ml alma lé
- 40g Mester vanília puding
- 1 teás kanál vaníliás cukor

Tetejére:

- 200 ml tejszín
- fahéjas porcukor

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a linzer tésztát, elosztjuk 1/3 -2/3 arányban, kerek csatos torta formát bélelünk ki a tésztával az alját és az oldalát is. A reszelt almát az alma lével és a bor felével felfőzzük, majd a 100 ml borban elkeverjük a Mester vanília pudingot és a vaníliás cukrot, kihűtjük és a formába simítjuk 180C-ra előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt készre sütjük, kihűtjük, a tejszínt felferjük és a kihűlt almára simítjuk, majd sok fahéj kevés cukor arányban a tetejét megszórjuk.

Tálalásig hűtőben tároljuk.