


Gyors sárgabarackpite

24 adag



Könnyű

 max. 60 perc**A tésztához:**

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

A töltelékhez:

400 ml tej

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű

A tetejére:

1 1/2 kg félbevágott sárgabarack

50 g cukor

A morzsához:

150 g liszt

100 g porcukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

100 g Rama margarin (hideg)

- 1 A kelt tésztát a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint előkészítjük és kitekerjük, majd a tepsibe helyezzük.
- 2 A töltelékhez a cukrot, a tejet és a pudingport a tasakon lévő leírás szerint megfőzzük, majd lehűtjük és egyenletesen megkenjük vele a tésztát.
- 3 A félbevágott sárgabarackot a tésztára helyezzük és megszórjuk a kimért cukorral.
- 4 A morzsához a lisztből, porcukorból és a hideg margarinból, kézi robotgéppel (habverő) morzsát készítünk, végül megszórjuk ezzel a tésztát.
- 5 A sütőlapot az előmelegített sütő közepére helyezzük és készre sütjük a pitét.

Alsó és felső sütés: 190°C ((előmelegítve))**Légkeveréses: 170°C ((előmelegítve))****Tepsi pozíciója: Középre****sütés: Kb. 35 - 40 Perc**