



## Max konyhája - Svájci lepény

2010 február 11. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Édes kelt tészta alap, gyümölcs és sült puding. Magában is finom étetek de egyben, maga az édes kísértés. Tartalmas desszert, könnyen elkészíthető, és a variációk száma végtelen.

*Hozzávalók, 2 db 30 cm-es formához:*

- 6 dkg (narancsos) cukor
- 5 dkg vaj
- 2,5 dl tej
- 2 egész tojás
- 4 dkg élesztő
- 55 dkg sima liszt
- 1 csipet (citromos) só

**Feltét:**

- tetszés szerinti gyümölcs, kb. 40 dkg, most alma és barackbeft, de lehet meggy, áfonya vagy körte

**Öntet:**

- 4 tojás
- 2,5 dl tejszín
- 5 ek cukor
- ? kk. cukor



A tészta hozzávalóiból lágy tésztát dagasztunk, és egy lisztezett tálban, letakarva, langyos helyen a duplájára kelesztjük.

Újra átgyúrjuk, kettévesszük és kb. 30 cm kör alakra nyújtjuk. Bele helyezük egy sütőpapírral bélelt pite vagy pizza formába, úgy hogy közben egy kis peremet is készítünk neki. A másik tésztával szintén így járunk el.

Az almát meghámozzuk, felezzük, kimagyaljuk és keresztben beirdaljuk, a barackbeftet lecsepegtetjük.

A tojást a fahéjjal és a cukorral habosra keverjük. A gyümölcsöket eligazítjuk, a közét feltöltjük a tojásos-tejszínes öntettel, és 180 C-on, kb. 35-40 perc alatt szép pirosra sütjük.

Melegen szórjuk meg porcukorral, és egy rácson hagyjuk langyosra hűlni.

Jól illik hozzá egy adag vanília fagyó vagy egy bögre forró csokoládé.

Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

*Szerző a Flag Polgári Műhely tagja*

---

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---