

## Almatorta

1                      60                      1  
Nehézség              Perc                      torta

## Allergének:

Hozzávalók  
tésztához

- 125 g cukor

- 125 g vaj

- 3 db tojás

- 1 dl tej

- 200 g liszt

- 10 g sütőpor

- 3 db alma

- 2 db citrom

## öntethez

- 1 csomag vaníliás pudingpor

- 150 g tejföl

- 1 db tojás

- 3 ek. cukor



1. Almákat meghámozzuk, fél cm vastag cikkekre vágjuk és a citrom levével meglocsoljuk.
2. A vajat a cukorral krémesre keverjük. A citrom héját lereszelve, és a tojásokat egyenként hozzáadjuk a vajás krémhez.
3. A lisztet a sütőporral elkeverjük, felváltva a tejjel a masszához adjuk és egy 26 cm-es tortaformába öntjük.
4. Az almaszeleteket szépen körberendezve, kicsit a tésztába nyomkodjuk.
5. Az öntethez a hozzávalókat összekeverjük és a tészta tetejére öntjük. 45 percig, 170°C fokon sütjük.

 Google Play App Store