



Szilvássüti készítése

Hozzávalók:

200g liszt
 150g cukor
 120g vaj
 75g keményítő
 2 kisebb tojás
 6g sütőpor
 reszelt citromhéj, só

Töltelék:

650g szilva
 150g cukor
 2 tk fahéj

Morzsa:

200g liszt
 125g vaj
 8g vaníliás cukor
 50-60g darált dióbél

Elkészítés

1. Morzsoljuk el a vajat és a lisztet, keverjük el a hozzávalókat.
2. Gyúrjuk a tojásokat a tésztához, majd tegyük a tésztát pihenni a hűtőbe 35 percre.
3. Magozzuk ki és negyedeljük el a szilvákat.
4. Keverjük össze a cukrot fahéjjal és szórjuk a szilvákra. Hagyjuk állni 10 percet.
5. Egy kerek tortaformát vajazzunk ki, és szórjuk ki zsemlemorzssával.
6. Nyújtsuk a tésztát kör alakúra és tegyük a formába.
7. Tegyük a szilvákat is a formába, és osszuk el egyenletesen.
8. Keverjük össze a morzsa hozzávalóit és tegyük hozzá a diót is.
9. Szórjuk a morzsát a sütőre.
10. Világos színűre süssük a sütő alsó polcán, 180°C-on. (kb. 40min)



Ötlet: Szoky konyhája:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94Ck0EYXN4QKMUAHDAG1i--SV3rnYaz&index=14>