

Meggyes Zsemletorta

Hozzávalók:

2 üveg kimagozott meggybefőtt
5 szikkadt zsemle
10 dkg margarin
15 dkg cukor
1 csomag vaníliás cukor
4 tojás
késhegynyi őrölt fahéj
1 citrom reszelt héja
1,2 dl tej
50 dkg túró
10 dkg durvára vágott mandula vagy dió (elhagyható)
fél csomag sütőpor
A forma kikenéséhez:
margarin
zsemlemorzsa
A szóráshoz:
porcukor

Elkészítés:

A meggybefőttet lecsöpögtetjük, levét felfogjuk. Közben a szikkadt zsemlet apró kockákra vágjuk. A vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra kikeverjük, majd egyenként beleütjük a tojásokat, és elkeverjük. Hozzáadjuk az őrölt fahéjat meg a reszelt citromhéjat is. Belecsorgatjuk a tejet, hozzávegyítjük a túrókat és a durvára vágott mandulát, majd rászitáljuk a sütőport, és jól összedolgozzuk. Végül a zsemlekockákat óvatosan a túros-tojásos masszába vegyítjük. Egy kerek tűzálló formát margarinnal kikenünk, zsemlemorzzával meghintünk, majd a túros masszát és a lecsöpögetett meggyet váltakozva egymásra rétegezzük. Előmelegítet sütőbe toljuk, és 200 fokon 25-30 percig sütjük. A tetejét sütőpapírral befedjük, majd ugyanazon a hőfokon további 25-30 percig sütjük. A sütőből kivéve, porcukorral meghintve tálaljuk.