

Nektarinos lepény

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj
- 25 dkg barnacukor
- 25 dkg tönkölyliszt
- 6 tojás
- vaníliakivonat
- 1 zacskó sütőpor
- fahéj, étkezési keményítő

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk két nagy tálba, a fehérjét keményre felverjük. A 6 tojássárgájához hozzáadjuk a mikróban lassan felolvasztott vaját, és habosra kikeverjük. Hozzákeverjük a nádcukrot és a vaníliát. Utána mehet bele a liszt és a sütőpor. Ha mindent kikevertünk, óvatosan beletesszük a keményre felvert tojásfehérjét is. Sütőpapírt teszünk a gáztepsibe (vagy egy hasonlóan nagy tepsibe, mert ez azért nem egy kis adag) és belekanalazzuk a tésztát. A nektarint megmossuk, negyedekre cikkezzük, de persze lehet, kockákra is, és még a tálban megszórjuk fahéjjal és étkezési keményítővel, és egyenletesen eloszlatjuk a tészta tetején. Bele fog süppedni és csodás gyümölcsös sütit kapunk. 200 fokon sütjük, kb. 1 óráig.

Jó étvágyat!

