



GYÜMÖLCSÖS KEVERT SÜTI

Hozzávalók:

- 3 bögre finomliszt
- 1 bögre kristálycukor (+ egy kicsi a gyümölcshez)
- ½ bögre olaj
- 2 tojás
- 1,5 bögre 2,8%-os tej
- 1 csomag sütőpor
- 1 csipet só
- 2 evőkanál kakaó (vagy fahéjas cukor, ha szilvával csinálod)
- 1 kávéskanál vanília aroma vagy 1 csomag vaníliás cukor
- gyümölcs: kb. 5-6 szem meggy, cseresznye, vagy 1 darab szilva vagy barack
- (esetleg egy kis búzadara)



Eszközök:

- keverőtál (nagy, magas falú tál)
- 2,5 dl bögre
- kis lábas
- fakanál
- evőkanál
- kávéskanál
- szűrő (nagy)
- kerek tortaforma
- sütőpapír
- tálka
- kés és vágódeszka a gyümölcshez





Elkészítés:

- Készíts elő** mindent az asztalra.
A **gyümölcsöt** mosd meg, majd:
 - A meggyet vagy cseresznyét vágd félbe és magozd ki.
 - A szilvát, sárgabarackot és őszibarackot vágd cikkekre vagy kockákra és magozd ki.Végül jól csöpögtesd le, és rakd félre egy tálkában.
 - A sütőt **melegítsd elő 190-200** fokra, **alul-felül** sütésre.
 - A keverőtálba üsd bele a **tojásokat**. Öntsd hozzá a **cukrot** és az **olajat**. Add hozzá a **vanília** aromát vagy vaníliás cukrot és a **sót**. **Keverd** össze.
 - Szitálj** a nagy tálba **3 bögre lisztet**, és a **sütőport**. Keverd össze újra.
 - Aztán apránként (2-3 adagban) keverd bele a **tejet**.
 - A tortaformába rakj egy **sütőpapírt**.
 - Öntsd bele** a fele masszát, ha félig csokis tortát akarsz. A maradék masszába keverd bele a **kakaót** és öntsd bele ezt is a tepsibe.
VAGY öntsd bele egybe az egészet, ha nem akarsz kakaót keverni bele.
 - A tetejére **rakd rá** a **gyümölcsöt**:
 - A meggyet, cseresznyét lefele borítva a tésztára.
 - A szilvát felfelé rakva. Szórd meg fahéjas cukorral.
 - A barackcikkeket oldalra döntve.
- Ha úgy látod, túl lédús a gyümölcs, belemárthatod az alját egy kis búzadarába vagy lisztbe, miután lecsepegtetted. Így nem süllyed le a süti aljára.
- Ezután végre mehet a **sütőbe**. **190-200 fok**on, kb. **20-25 perc**re. Szúrj bele egy fogpiszkálót, hogy megnézd átsült-e.

Itt a vége, fuss el véle. Jó étvágyat!