

KÖRTÉS-SZILVÁS NEHÉZ FELVERT

Főzés szempontjából a leginspirálóbb évszak az ősz. Magával ragadóak a természet színei és könnyebben kapcsolódunk ki egy-egy kiadós séta alkalmával. Ilyenkor jól esik egy pokróc alá bújni egy finom levessel és filmezni, vagy éppen nem megvárni, hogy a sütemény kihűljön és langyosan felválni.

Pont ehhez a hangulathoz készült ez a körtés-szilvás nehéz felvert is.

A szélén egy kevés pirított, darált tökmag. A tetejére a házi deliből nem hiányozható tökmagolajos darált keksz.

A nehéz felvert önmagában is fantasztikus és egy kis tejszínhab és némi friss gyümölcssel is bármelyik tea délutánhoz vagy kávézáshoz ideális partner.

200 gramm vaját, 200 gramm porcukrot és 5 tojássárgáját alaposan kikeverünk. A kemény habbá vert fehérjéket és a 200 gramm átszitált finomlisztet 3 adagban hozzákeverjük. Így egyenletesen adagoljuk hozzá a lisztet és a hab sem sérül.

A tortaformát kifújjuk olaj spray-vel és a szélét megszórjuk a darált tökmaggal. Beleöntjük a formába a tésztát és félbevágott, csuszított körtéket fektetünk bele. 8 felet és mindegyik tetejére teszünk egy-egy félbevágott szilvát. Fahéjas porcukorral megszórva 190°C-os sütőben 50 percig sütjük. Gyümölcs nélkül 30-35 perc sütést igényel a nehéz felvert.

Hagyjuk kihűlni és újra szórjuk meg fahéjas porcukorral, dekoráljuk a tökmagolajos keksszel és ropogós tökmagokkal.

Talán a felel elsőre megmarad.

További receptekért kövessetek miket a [Facebook oldalunkon!](#)

Recept és fotó: Stiller Tamás, kreatív séf