

## FORDÍTOTT SÜTŐTÖKÖS TORTA **KÖRTÉVEL**



### Hozzávalók:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 2 teáskanál **Mevalia Egg Replacer** tojáshelyettesítő por
- 400 g sütőtökpüré
- 3 db körte
- 150 g olaj
- 125 g méz (vagy cukor)
- 1 teáskanál fahéj
- fél teáskanál őrölt gyömbér
- egy csipet szerecsendió
- 10 g sütőpor

### Elkészítés:

1. Készítsünk elő egy 28 cm átmérőjű sütőformát, és melegítsük elő a sütőt 160 °C-ra.
2. Keverjük össze a száraz hozzávalókat. Fokozatosan adjuk hozzá a sütőtökpürét, a mézet és a **Mevalia Egg Replacer** tojáshelyettesítő port. Kézi habverővel keverjük össze a tésztát.
3. A körtéket mossuk meg, távolítsuk el a magokat és vágjuk vékonyabb szeletekre. Helyezzük a szeleteket a sütőforma aljára, öntsük rá az előzőekben kikevert tésztát, és süssük 35-45 percig.
4. A sütőből kivéve hagyjuk kicsit kihűlni a tortát, csak ezután vegyük ki a formából.