

Almás süti (normál tepsi)

Hozzávalók:

- 250g **Mester** háztartási keksz
- kb. 2kg alma
- 1 teás kanál fahéj
- 1 teás kanál vanília cukor
- ízlés szerinti cukor

Piskótához:

- 6 tojás
- 6 kanál Mester sütemény liszt
- 6 kanál cukor
- csipet só
- késhegynyi szóda bikarbóna

Elkészítése:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük a kekszet összetörjük és besimítjuk a tepsibe, almát lereszeljük, fahéjjal, vanília cukorral és cukorral ízesítjük és a kekszre simítjuk, előmelegített sütőben 15-20percig elősütjük.

Elkészítjük a 6 tojásból a piskótát: A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét csipet sóval keményre verjük, a sárgáját cukorral habosra keverjük és a fehérje harmadával jól elkeverjük. A többi fehérjét óvatosan keverjük a masszához és óvatosan hozzá keverjük a szóda bikarbónás lisztet, a piskóta tésztát rásimítjuk az elősütött almára, majd készre sütjük, kihűtjük és kifordítjuk a tepsiből, tetejét porcukorral megszórhatjuk.

