

Körtés morzsás

Hozzávalók az alsó tésztához:

- 25 dkg Mester leveles tészta

A töltelékhez:

- 1 nagy üveg körtebefőtt/ Levével együtt/
- 4,5 dkg Mester vanília puding
- 1 tojás
- 20 dkg tejföl
- 2 kanál cukor

Morzsához:

- 10 dkg dió
- 10 dkg süteményliszt
- 12 dkg vaj
- cukor 2 evőkanálnyi a szóráshoz

Elkészítés:

A körtét apró darabokra vágjuk és levével együtt felforraljuk, belekeverjük a tejfölben elkevert tojást és pudingot, amikor felforrt kihűtjük.

Közben a leveles tésztát elnyújtjuk és kibéleljük a sütő formát.

A kihűtött pudingos körtét beleöntjük a formába. A morzsát elkészítjük a cukor nélkül és egyenletesen rászórjuk a puding tetejére. Kristály cukorral meghintjük a süti tetejét 200C-on készre sütjük tő próbáig.

Nagyon finom!