

Krémes kevert meggyes

Hozzávalók

Tésztához:

- 100 g Mester Család Kelt Tésztaliszt
- 2tojás
- 25g Mester négyszeres édesítő
- 100g étolaj
- 3 evőkanál víz
- csipet só
- kb 200g meggy

Krémhez

- 250ml víz
- 3 evőkanál növényi tejszín
- 1 púpos evőkanál vanília puding
- 150g margarin
- 25g Mester négyszeres édesítő

Elkészítése:

A tojásokat ketté választjuk a fehérjét kemény habbá verjük, a sárgáját az olajjal édesítővel habosra keverjük, majd hozzáadjuk a fehérjét óvatosan, majd a lisztet, sót és a vizet. Pici sütő papírral bélelt tepsibe simítjuk, tetejét megrakjuk meggyel, 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. A növényi tejszínes vízben megfőzzük a vanília pudingot, kihűtjük, majd a margarint az édesítővel ki habosítjuk, majd a kihűtött pudinggal összekeverjük, és a kihűlt süti tetejére kenjük. Hűtőszekrényben tartjuk a szeletelésig.