

Rácsos almás

Hozzávalók:

- 250g Mester kelt tészta liszt
- 150g vaj
- 2 evőkanál méz
- 2 tojássárgája
- csipet só
- 2 evőkanál hideg víz

töltelék:

- 6db alma
- 2teás kanál vaníliás cukor
- 1teás kanál citromlé
- 2 tojás
- 3tojás sárgája
- 2 evőkanál cukor
- 100g habtejszín

kenéshez 1 tojásfehérje

szóráshoz gyalult mandula

Elkészítése:

A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a tészta többi összetevőit is. Elkészítjük a tésztát. Hűtőben pihentetjük kb. fél órát, 1/4- 3/4 részben elosztjuk a tésztát. Egyik felét először tepsi méretűre nyújtjuk úgy, hogy a pite forma oldalára is jusson a tésztából az alját megszurkáljuk. Az így előkészített tésztát hűtőszekrénybe tesszük 20percre majd, 180C-ra előmelegített sütőben 10percig elő sütjük. Az almát gerezdekre szeleteljük citrom lével meglocsoljuk, hogy ne barnuljon meg. Az elősütött tésztára elhelyezzük az almákat az öntetet összekeverjük (tejszínt, cukrot, tojás sárgáját tojást) és az almára öntjük. A maradék tésztát vékonyra nyújtjuk és csíkokra vágjuk, ezzel rácsozzuk be a süti tetejét. A rácsokat tojásfehérjével megkenjük. Gyalult mandulával megszórjuk 180C-on készre sütjük. Díszítésként porcukorral megszórhatjuk. A süteményt csak akkor lehet szépen szeletelni, ha teljesen kihűlt.