

Omlós, házi almás pite

Hozzávalók a tésztához:

- 300g **Mester süteményliszt**
- 200g margarin
- 100g cukor
- 2 evőkanál tejföl
- 1db tojássárgája
- 10g vaníliás cukor
- 12g sütőpor
- 1 csipet só

Hozzávalók a töltékhez:

- 1000g alma
- 10g vaníliás cukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál cukor

Hozzávalók a habos réteghez:

- 4db tojásfehérje
- 200g cukor

Elkészítés:

Tálba beletesszük a lisztet, majd összekeverjük a sóval és sütőporral. Összemorzsoljuk a hideg vajjal, beledolgozzuk a többi hozzávalót és összedolgozzuk a tésztát. Letakarjuk és hűtőbe tesszük fél órára.

A meghámozott almákat, nagylyukú reszelőn lereszeljük. Ízesítjük, és hagyjuk 10-15 percig pihenni. A tésztából egy kisebb darabot félre tesszünk, a nagyobbat kinyújtjuk és sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Almatöltelékből kinyomkodjuk a levet, és egyenletesen terítsük szét a tésztán.

Előmelegített sütőben 180fokon 15 percig sütjük.

A tojások fehérjét verjük kemény habbá, és simítsuk szét az elősütött almás rétegre. Rámorzsoljuk a maradék tésztát, és süssük még kb. 10-15 percig.