

# *Kevert meggyes*

## **Hozzávalók**

### ***Tésztához:***

- 200 g Mester Család Kelt Tésztaliszt
- 50 g darált dió
- 200g cukor
- 5tojás
- 250g margarin
- 1kg magozott meggy
- 1 teás kanál vaníliás cukor

### **Elkészítése:**

A tojásokat ketté választjuk a fehérjét kemény habbá verjük, a margarint a cukorral habosra keverjük és egyenként adjuk hozzá a tojás sárgákat ehhez a masszához óvatosan hozzá keverjük a fehérjét, majd a darált diót, lisztet és a vaníliás cukrot. Sütő papírral bélelt tepsibe simítjuk tetejét megrakjuk meggyel 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.