

Tojáshabos meggyes sütemény

/Hozzávalók 24 x 36 cm-es tepsizhez/

A tésztához:

- 250 g Mester Süteményliszt
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 80 g cukor
- csipet só
- 1 késhegynyi szóda-bikarbóna

A töltelékhez:

- 700 g magozott meggy a levével együtt (50ml víz, ha nincs leve)
- 70 g cukor
- 1/2 kávéskanál fahéj
- 30 g Mester Vaníliás Pudingpor

A habhoz:

- 5 tojásfehérje
- 200 g kristálycukor
- 1 evőkanál Mester házi kenyérliszt

Elkészítése:

A töltelékhez a meggyet a cukorral és a fahéjjal felforraltjuk, majd forrástól számított 15-20 percig kis lángon rottyogtatjuk. A Mester vanília pudingot összekeverjük íci- pici vízzel a meggyhez öntjük és az egészet kevergetve besűrítjük.

Langyosra hűtjük. A sütőt 180 fokra melegítjük, sütőpapírral kibéleljük.

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, lisztezett munkafelületen kinyújtjuk és a tepszi aljába terítjük. Villával megszurkáljuk a tésztát és kb. 15 perc alatt megsütjük.

Ezalatt elkészítjük a habot. Nagyobb méretű lábosban vizet (kb. 1 liter) forralunk. Ha felforrt, takarékra vesszük a lángot, de a tűzön hagyjuk az edényt, mert szükségünk lesz a gőzre. A tojásfehérjét fémből készült tálban keményre felferjük. Hozzáadjuk a Mester házi kenyérlisztet és apródonként a cukrot, majd még 2-3 percig verjük.

Ezután a tálal a tűzhelyen lévő lábosra (gőzre) téve folytatjuk a habverést 6-8 percig.

Az időközben megsült tészta tetejére kanalazzuk a meggyet, erre pedig a rásimítjuk a habot.

A sütő hőmérsékletét 120 fokra állítjuk, újra visszatoljuk a süteményt és 15-20 percig szárítjuk. Majd a sütőt résnyire nyitva hagyjuk és így hűtjük ki.

Langyosra hűtjük és vízbe mártott pengéjű késsel szeleteljük.