

Reszelt diós meggyel

Hozzávalók:

- 600g Mester Süteményliszt
- 12g sütőpor
- 150g cukor
- 230g margarin
- 3db tojássárgája
- 150-200ml tej

Hozzávalók a töltelékhez:

- 3db tojásfehérje
- 120g cukor
- 5ek sárgabarack lekvár
- 250g darált dió
- 1 üveg meggybefőtt

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral, a cukorral összekeverjük, majd elmorzsoljuk a puha vajjal. Hozzáadjuk a tojás sárgáját, és annyi tejet, hogy összeálljon egy közepesen kemény tészta. Két egyforma részre osztjuk, és betesszük a fagyasztoába 25 percre.

A töltelékhez a tojások fehérjét habbá verjük a cukorral. Utána óvatosan belekeverjük a darált diót és a baracklekvárt.

A tepsibe sütőpapírt rakunk, majd kivesszük a mélyhűtőből az egyik tésztát és egyenletesen belereszeljük a tepsibe egy nagy lyukú reszelőn. Erre rásimítjuk a diós töltelék, rárakjuk a lecsepegtetett meggyeket. Kivesszük a mélyhűtőből a tészta a másik felét is, melyet szintén ráreszelünk a töltelékre.

170 fokon légkeveréssel 25 percig sütjük, tűpróbával ellenőrizzük.

Miután kihűlt porcukorral megszórjuk.