

Pávaszem

Hozzávalók a tésztához:

- 300g Mester kelt tészta liszt
- 20g cukor
- 3 tojás sárgája
- 15g élesztő
- 100 ml tej
- csipet só

Töltelék:

- 100g meggy lekvár
- 50-100g meggy
- 3 tojás fehérje
- 100g cukor
- 100g darált dió

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból tésztát készítünk, két részre osztjuk, 2mm vastagságúra nyújtjuk (javaslatom, hogy sütőpapíron nyújtsuk ki, így könnyebb bánni vele) téglalapalakúra. A tészta két hosszabb oldalán kb 5-5 cm-t megkenünk lekvárral, szorosan egymás alá lekváros tészta közepét kirakjuk magozott meggy szemekkel a tésztát mindkét oldalról feltekerjük, úgy hogy a tészta közepe szabad maradjon, így elkészítjük a másik tésztát is. A három tojás fehérjét a cukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a darált diót, elfelezzük és a két süti közepébe töltjük. A tészta részeket tojás sárgával megkenjük, kelesztjük, majd 180C-on készre sütjük, kihűtjük, majd szeleteljük tálaláskor porcukorral meghinthetjük. A Recept Nagymamám kézzel írott receptes könyvéből származik.