

Meggyes pite

Hozzávalók:

45 dkg finomliszt
25 dkg hideg vaj vagy margarin
125 g joghurt
4 dkg porcukor
2 tojás sárgája
6 g sütőpor
1 g só

Töltelék:

1 üveg meggybefőtt
300 ml meggylé (ha nincs annyi,
akkor egészítsük ki vízzel)
1 cs (40 g) vaníliás pudingpor
1 g fahéj

Kevés finomliszt a szóráshoz
Tojásfehérje a kenéshez

Előkészítés, összeállítás: 15+35 perc

Sütés: 40 percig 180°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben

Pihentetés: 30 perc

A töltelék langyosan kerüljön a sütibe

Elkészítés:

A lisztbe add hozzá a sót és a sütőport, a vajat vagy margarint, majd morzsold el benne.

Addig dolgozz, míg zsemlemorzsa állaga lesz.

Végezd a műveletet gyorsan, hogy ne olvassza meg a kezed a zsiradékot.

Ez után forgasd bele a porcukrot, végül pedig keverd hozzá egy fakanállal a tojás sárgákat és a joghurtot.

Amikor már elkeveredett, akkor kezd el összegyúrni a tésztát.

Csak addig dolgozz, míg azt nem érzed, hogy a zsiradék el kezd benne megolvadni, és a tésztának vizes érzete lesz.

Ekkor hagyd abba a gyúrást, majd tedd egy lezárható dobozba a tésztát és tedd a hűtőbe minimum 30 percet pihenni.

Addig készítsd el a tölteléket.

Töltelék:

A pudingport keverd simára 5-6 evőkanál meggy lével, majd add hozzá a többit is.

Keverd bele a kristálycukrot, majd rakd be a mikróba és sűrítsd be 2-3 perc alatt.

Keverd át majd add hozzá a fahéjat, végül a meggyet.

Hagyd visszahűlni langyosra és csak utána töltsd meg vele a sütit.

A pihentetett tésztát ez után felezd meg és lisztezett deszkán nyújtsd ki fél cm vékony, illetve tapsi méretű lapokká.

Helyezd az egyik lapot a kibélelt tepsibe, majd szurkáld meg villával.

Öntsd rá a tölteléket, és simítsd el rajta, majd igazítsd rá a felső lapot.

Kend meg tojásfehérjével, esetleg mintázhatod villával, majd szurkáld meg.

A süteményt ez után előmelegített sütőben, 180°C-os sűsd 40 perc alatt arany barnára.

Sütés után hagyd a tepsiben kihűlni, mert a töltelék még folyós.

Kihűtés után vedd ki a tepsiből, majd szeleteld és porcukorral hintve tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

