

Főispánné remeke

Hozzávalók a tésztához:

50 dkg
sütemény liszt
25 dkg margarin
3 tojássárgája
15dkg sütőcukor
1 csomag
sütőpor
1 csomag
vaníliás cukor
kevés citromlé



Töltelék:

1 kg meggy
3 tojásfehérje
15 dkg porcukor
1 csomag vaníliás cukor
meggylekvár

A lisztet a margarinnal, a sütőporral elmorzsoljuk, majd beleöntjük a tojássárgáját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a citromlevet.

Összegyúrjuk, majd egy órát hűvös helyen pihentetjük a tésztát.

(Robotgéppel a legkönnyebb elkészíteni!)

A pihentetés után közepes tepszi nagyságúra kinyújtjuk a tészta 2/3 részét. Megkenjük meggylekvárral. Az érett meggyet kimagozzuk, lecsöpögtetjük, majd a lekvárral megkent tésztán egyenletesen elterítjük. A tojásfehérjéket a porcukorral habosra keverjük (nem verjük) és rásimítjuk a meggyre. A maradék tésztából rácsot készítünk és berácsozzuk a habréteget.

A süttőt elő melegítjük, légkeverésen 190°-os hőmérsékleten sütjük szép sárgára. Megszórjuk vaníliás porcukorral, kihülés után szeleteljük.(Nagyon finom!)