



Hozzávalók

a töltelékhez:

2,2 kg alma (ha túl sok a leve, akkor akár 2,5 kg is lehet), 2 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 csapott kiskanál őrölt fahéj, 1 tojásfehérje

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom, 1 tojássárgája, 1-2 evőkanál tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelék alá:

2 evőkanál zsemlemorzsa vagy kekszmorzsa
a lekenéshez:

1 kisebb tojás (fél tojás)

a tetejére: porcukor

1. Az almát meghámozzuk, leöblítjük, majd durvára reszeljük (a reszelő nagylyukú oldalán). Félretesszük annyi időre, míg a tésztát elkészítjük.
2. Ehhez a lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd a hideg vajat (margarint) elmorzsoljuk benne. Ezután a kétféle cukorral, a jól megmosott citrom lereszelt héjával és kifacsart levéllel (ez el is maradhat), a tojássárgájával és annyi tejföllel gyúrjuk össze, hogy jól kezelhető tészta legyen belőle. (Praktikus a lekenéshez való tojást előre felverni, mert elég a fele a tészta tetejére, így a másik felét a tésztába dolgozhatjuk.) Két részre osztjuk, az sem baj, ha az egyik egy kicsit nagyobb, ez lesz a pite alja.
3. A tésztát meglisztezett sütőpapíron akkorára nyújtjuk -legegyszerűbb, ha egy másik sütőpapírt teszünk rá, és így nyújtjuk, majd a felsőt lehúzzuk róla-, hogy egy kb. 35×30 centis, közepes nagyságú, magas peremű, kikent tepsibe éppen beleférjen. A sütőpapírt tésztával lefelé a tepsibe borítjuk, és lehúzzuk róla a sütőpapírt. Zsemle- vagy kekszmorzsával behintjük, ez azért kell, hogy az alma ne áztassa majd el a tésztát.
3. A reszelt almát kifacsarjuk - az almalevet igyuk meg! - majd a kétféle cukorral és a fahéjjal összekeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatosan az almába forgatjuk, majd egyenletesen a morzsával behintett tésztára halmozzuk.

4. Enyhén meglisztezett sütőpapíron a másik tésztát is kinyújtjuk -legegyszerűbb, ha egy másik sütőpapírt teszünk rá, és így nyújtjuk, majd a felsőt lehúzzuk róla-, az almára borítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk róla. Felvert tojással lekenjük, villával az aljáig megszurkáljuk.

Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 32-35 perc alatt megsütjük. Megvárjuk amíg langyosra hűl, a tetejét porcukorral, behintjük, végül kockákra vágjuk. Tálalhatjuk langyosan, a tetején egy gombóc vaníliafagylalttal is.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet (fagylalt nélkül): 211 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.