

Pudingos meggyes szelet



vaj, finomliszt

Hozzávalók

a tésztához:

30 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy teljesőrlésű Graham-liszt is lehet), 18 dkg porcukor, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 6 tojás, 6 evőkanál hideg víz, 3 csomag vaníliás cukor

a pudinghoz:

2 csomag (2×40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 liter tej, 9 evőkanál kristálycukor

a tetejére:

1 kg kimagozott meggy, 5-6 evőkanál búzadara (lehet zabkorpa is), 1 evőkanálnyi fahéjas porcukor vagy kristálycukor a tepsi kikenéséhez:

1. A meggyet megmossuk, kimagyaljuk. A pudingport 1,5 decinyi hideg tejjel simára keverjük. A többi tejet fölforraljuk, a cukorral ízesítjük, majd beleöntjük a pudingporos tejet. Folyamatosan keverve pár perc alatt sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk.
2. A tésztához valókat egy tálba rakjuk, és kézi habverővel jól kikeverjük. Egy nagytepsit kivajazunk, belisztezzük, a masszát beleöntjük, egyenletesen elsimítjuk. Evőkanállal „rápötytyözzük” a vaníliapudingot, - minél hidegebb a puding, annál sűrűbb, annál jobban egyben marad, könnyebb vele „pötytyözni”. A búzadarával megszórjuk, majd egyenletesen elosztjuk rajta a meggyet. A fahéjas cukorral megszórjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 32-35 percig sütjük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 168 kcal