



### Hozzávalók

a tésztához:

55 dkg finomliszt, 2 csapott kiskanál sütőpor, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg vaj vagy  
sütőmargarin, 1 tojás, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl

a töltelékhez:

kb. 1,5 kg meggy (idényen kívül fagyasztott vagy lecsöpögtetett befőtt is lehet)

a nyújtáshoz:

finomliszt

a kókuszhabhoz:

4 dl habtejszín (még jobb a növényi tejszín), 2-3 evőkanál porcukor, 1 csomag habfixáló, 2  
evőkanál kókuszreszelék

1. A tésztához a lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd a cukorral és a hideg vajjal vagy  
margarinnal elmorzsoljuk. Ezután a tojással és a tejföllel, gyors mozdulatokkal  
összedolgozzuk. Vastag hengerré formáljuk, és nyomban 15 egyforma (nagyjából 7 dkg-os)

- részre vágjuk. Egyenként folpackba csomagoljuk, és berakjuk a hűtőszekrénybe 1 órára.
2. Ezalatt a meggyet leszárazzuk, kimagozzuk; ha fagyasztottból készítjük, akkor azt szobahőmérsékleten fölengedjük; ha befőttből csináljuk, akkor azt lecsöpögtetjük.
3. Egy gyúrolapot meglisztezünk, 1 tésztadarabot ráteszünk. Kb.30×10 centis téglalappá nyújtjuk. Felénk eső oldalát lecsöpögtetett meggyel végigrakjuk (14-15 szem fér el rajta), majd szorosan fölcsavarjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Még 4 tekercset hengergetünk ugyanígy, amiket az előző mellé teszünk, s kicsit egymáshoz nyomkodjuk, hogy sütéskor egybekeljenek. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 22-24 percig sütjük.
4. Ezalatt előkészítjük a maradék 10 tésztát, de ezeket már úgy rakjuk a sütőpapírral bélelt tepsire, hogy négyet, aztán hármat, majd kettőt nyomunk egymáshoz, és mellé tesszük az egyetlen árván maradtat is. Ugyanúgy sütjük, mint az előző tésztát. Megvárjuk, amíg az összes tészta kihűl.
5. Elkészítjük a tölteléket. Ehhez a tejszínt kemény habbá verjük, a cukrot apránként beleszórjuk, azután hozzáadjuk a habfixálót, majd a kókuszreszeléket is.
6. Gyorsan nekilátunk a „házikó” összeállításának, mert a hab hamar megszilárdul. Egy nagy lapos tálra tesszük az öttekercses tésztát, és kókuszhabot simítunk rá. Ügyesen ráillesztjük a négytekercses tésztát, és habot simítunk erre is. Így építkezünk, rétegezzük felfelé, amíg a tészta el nem fogy. A maradék kókuszos tejszínt mindkét oldalon rásimítjuk körben a „házikóra”, majd meleg vízbe mártott evőkanállal megmintázzuk a teteőcserepek helyét is. Jól behűtjük.
7. A tortát forró vízbe mártott késsel jó ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, így tálaljuk.

kb. 20 nagy szelet

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy szelet: 430 kcal • fehérje: 5,8 gramm • zsír: 21,1 gramm • szénhidrát: 44,0 gramm • rost: 2,9 gramm • koleszterin: 61 milligramm