



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

45 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 4 evőkanál kristálycukor, 16 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, csipetnyi só, 2-3 evőkanál tejföl, pár csepp citromlé, fél citrom reszelt héja

##### a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

##### a töltéshez:

2-3 evőkanál zsemlemorzsa vagy piskótamorzsza, 1 kg meggy (befőtt is lehet), 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 2-3 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet)

##### a diós masszához:

4 tojás, 4 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 4 evőkanál tejföl, 15 dkg darált dió

##### a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztához valókat tálba rakjuk, majd addig gyúrjuk, míg sima nem lesz, és el nem válik az edény falától. Kikent, beliszteztetett nagytepsibe nyomkodjuk, a morzsával egyenletesen behintjük.
2. A meggyet kimagozzuk, lecsöpögtetjük, a tésztára szórjuk, a fahéjjal összekevert cukorral meghintjük.

3. A diós masszához a tojássárgáját a fele cukorral meg a vaníliás cukorral habosra keverjük, a tejfölt hozzáadjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beleszórjuk. Két részletben, vigyázva hogy ne törjük, a cukros tojássárgájába forgatjuk, közben a diót is beleszórjuk.

4. Egyenletesen a meggyre simítjuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percig sütjük. Ha kihűlt kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Jó tanács

- Június közepétől július végéig tart a meggy szezonja, ilyenkor friss gyümölcsből, az év többi hónapjában lecsöpögtetett fagyasztottból vagy befőttből készíthetjük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 171 kcal • fehérje: 4,4 gramm • zsír: 10,2 gramm • szénhidrát: 15,4 gramm • rost: 0,8 gramm • koleszterin: 73 milligramm