



Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 5 dkg porcukor, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás, 1 evőkanál tejföl

a töltelékhez:

4 tojás, 20 dkg porcukor, 20 dkg darált dió, fél citrom kifacsart leve, fél csomag vaníliás cukor, maréknyi (2-3 dkg) zsemlemorzsa, 2 üveg (7,2 dl-es) magozott meggybefőtt (idényben kb. 80 dkg friss meggy)

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a sütőporral, a sóval, a porcukorral és a reszelt citromhéjjal összeforgatjuk, majd a vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk. A tojással – ezt kissé felferjük, és egy keveset félreteszünk belőle a tészta lekenéséhez – és a tejföllel összegyúrjuk, majd folpackba csomagolva betesszük a hűtőszekrénybe, amíg a tölteléke elkészül.
2. Utóbbihoz a tojások sárgáját a porcukorral krémesre keverjük, majd hozzáadjuk a diót és a citromlevet. A tojásfehérjét a vaníliás cukorral ízesítve kemény habbá verjük, majd óvatos mozdulattal, hogy ne törjük, az előző masszába forgatjuk.
3. A tészta kétharmadát enyhén meglisztezett gyúrolapon 30×35 centisre nyújtjuk, majd egy kikent, ekkora közepes tepsibe tesszük. Nagy tepsi is süthető, de ebben az esetben se

nyújtsuk nagyobbra a tésztát! Zsemlemorzsával meghintjük, majd egyenletesen rászórjuk a jól lecsöpögtetett magozott meggybefőttet. A diós keveréket egyenletesen rásimítjuk. A maradék tésztából vékony rudakat sodrunk, amivel berácsozzuk a sütemény tetejét. A tészta gyúrásánál félretett tojással a tésztát lekenjük.

4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40-45 perc alatt megsütjük.

Kb. 42 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 150 kcal • fehérje: 3,0 gramm • zsír: 7,8 gramm • szénhidrát: 16,8 gramm • rost: 0,9 gramm • koleszterin: 34 milligramm