

## Meggyes lepény

### Hozzávalók:

0,5 kg meggy  
5 db tojás  
5+1 dkg Ráma margarin  
6 evőkanál kristálycukor  
5+1 evőkanál liszt  
1 evőkanál étkezési keményítő  
1db citrom reszelt héja  
1 csapott teáskanál sütőpor  
csipet só  
a szóráshoz porcukor  
összesen: 1896 kcal



### Elkészítés:

A meggyet megmossuk, kimagozzuk. A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgákat 5 dkg margarinnal és a cukorral, habosra keverjük. Apránként hozzáadjuk az 5 evőkanál liszttel elkevert étkezési keményítőt, reszelt citromhéjat, sütőport és só, végül óvatosan hozzákeverjük a tojások keményre felvert habját. A masszát egy magasabb falu - a maradék margarinnal kikent, maradék liszttel meghintett - tepsibe öntjük, és megszórjuk a kimagozott, lecsepegtetett meggyel. 180 fokot (légkeveréses 165 fok) sütőben megsütjük (kb. 30-35 perc). Kockákra vágva, porcukorral meghintve tálaljuk.