

Meggyes-túrós pite

Hozzávalók:

A tésztához:

45 dkg liszt

25 dkg Ráma margarin

1 db tojás

3 dkg élesztő

7 dkg cukor

1 dl tejföl

1 db tojás a tészta megkenéséhez

csipet só

A töltelékhez:

50 dkg túró

50 dkg meggy (lehet fagyasztott is)

1 db citrom reszelt héja

15 dkg porcukor

1 db tojás

1 tasak vaníliás cukor

2 csapott evőkanál búzadara

kb. 18 szelet/5678 kcal, 1 szelet/315 kcal



Elkészítés:

A margarint a liszttel elmorzsoljuk. Az élesztőt a tejfölben elkeverjük, majd a tojássárgájával, a cukorral és a sóval együtt a liszttel összedolgozott margarinhoz adjuk. Meggyúrjuk a tésztát, majd fél órát hűvös helyen pihentetjük. Közben elkészítjük a túró-tölteléket. A túró-t a tojások sárgájával és a porcukorral együtt botmixerrel pépesítjük. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, búzadarát, citromhéjat, majd az egészet elkeverjük. A végén óvatosan beleforgatjuk a keményre felvert tojás fehérjét. A tésztát megfelezzük. Az egyik felét a tepsinek megfelelő méretre nyújtjuk, belefektetjük a tepsibe és rákenjük a tölteléket, és megszórjuk a magozott meggyel. A másik kinyújtott tésztalappal befedjük, és villával megszurkáljuk. A megmaradt fehérjét kissé felverjük, majd ezzel megkenjük a tésztát. Előmelegített sütőben 180°-on (légkeveréses 165°) pirosra sütjük. (kb. 20-25 perc). Hidegen rombuszokra, vagy kockákra szeleteljük.