

Meggyes kocka

Hozzávalók:

A tésztához:

10 dkg. Rama margarin

1 db. tojás

egy csipet sütőpor és só

20 dkg. finomliszt

8 dkg. porcukor

A töltelékhez:

25 dkg. kimagozott meggy

2 pohár tejföl

3 evőkanál kristálycukor

3 dl. tej

1 csomag vaníliás pudingpor

Az öntethez:

2 csomag tortazselé

0,5 liter meggykompót lé vagy meggylé

6 evőkanál kristálycukor (illetve annyi lé és cukor, amennyit a tortazselé tasakján lévő elkészítési útmutató előír)



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, hozzáadjuk a cukrot, a tojást és a margarint. Sima tésztává gyúrjuk, és egy kis időre hideg helyre tesszük pihenni. Ezután 1 cm vastagra nyújtjuk, és kikent sütőlapra tesszük. Külön megfőzzük a vaníliapudingot. A még forró pudinghoz hozzákeverjük a tejfölt, és ráöntjük a tésztára. Végül a tetejére szórjuk a lecsöpögtetett, kimagozott meggyet. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük 175 °C fokon. A meggyéből és a tortazseléből megfőzzük az öntetet. Leöntjük vele a még forró süteményt, lehűtjük és kockára vágva tálaljuk.