

Név: Kurucz Tamara

Recept megnevezése :  
Levendulás-Mézes Meggyes krémes

Hozzávalók:

A lapokhoz

40 dkg liszt  
20 dkg margarin  
15 dkg cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
2 tojássárgája  
2 evőkanál tejföl  
1 csomag sütőpor  
1 csipet só  
1 csipet vaníliaörlemény

Meggyes töltelék:

1 kg meggy és leve (5 dl)  
Cukor, fahéj ízlést szerint ( a meggy édességétől/ savanyúságától függ)  
2 evőkanál méz  
2 csomag vaníliás puding por  
1 csipet só  
1 csipet szárított levendula virág ( intenzív kis mennyiségben is )

Vaníliás főzött krém:

2 db tojás  
2 evőkanál cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
2 evőkanál liszt  
3 dl tej  
10 dkg porcukor  
15 dkg margarin

## Elkészítés:

1. A tészta hozzávalóiból tésztát gyúrunk. Folpakkba csomagolva berakjuk a hűtőbe, amíg elkészülnek a töltelékek.
  2. Elkészítjük a Meggyes töltelékét. A Meggyet kimagozzuk, kinyomkodjuk, ízesítjük a leírtak alapján. A meggy levéből 1 dl kimérünk, csomómentesen el keverjük benne a 2 csomag vaníliás pudingport. A többi levet (4 dl) lábasban felforraljuk. Beleöntjük a csomómentesen elkevert pudingport, állandó kevergetés mellett sűrűre főzzük. Ha már langyos, beleöntjük a meggyet és felforraljuk. Ha kell meg ízesítsünk rajta. Félretesszük hűlni.
  3. Elkészítjük a vaníliás főzött krémet. A tojásokat, a cukrokat, a lisztet a tejjel állandó kevergetéssel mellett sűrűre főzzük. Kihütjük. Majd ha teljesen kihűlt hozzáadjuk a vaját, simára keverjük. Félretesszük.
  4. A tésztát kivesszük a hűtőből. 3 részre osztjuk, lisztes felületen a tepsink méretére nyújtjuk ( kb 20x30 cm- es). Külön- külön zsirózott, lisztezett tepsi hátán, elő melegített sütőben 170 fokon világosra sütjük. A tepsire fektetett tésztákat, szurkáljuk meg néhány helyen villával, így a tészta nem fog felhójasodni.
  5. Összeállítás : alsó lap- meggyes töltelék, rá kerül a második lap, erre jön a vaníliás főzött krém, majd a harmadik lappal be fedjük. Kissé bevizezett konyharuhával letakarjuk és betesszük a hűtőbe legalább 1 éjszakára. Tálalás előtt porcukorral meghinthetjük, levendula virággal díszíthetjük. Jóétvágyat kívánok hozzá!
-