

# Balasi Aliz: Meggyes Emberes

## Hozzávalók a tésztához:



15dkg liszt



1csipet sütőpor



1csomag vaníliás cukor



8dkg porcukor



8dkg margarin



1tojás

## Hozzávalók a krémhez:



2csomag vaníliás pudingpor



2evőkanál cukor



1csipet fahéj



1üveg meggy

## Hozzávalók a morzsához:



10dkg porcukor



10dkg liszt



6dkg margarin

## Elkészítés:



A tészta hozzávalóit alaposan összedolgozzuk, 25\*20 cm-es, zsírozott tepsibe nyújtjuk.



A meggyet leszűrjük, a levét felfogjuk és alaposan lecsepegtetjük.  
A lecsepegtetett meggyet elosztatjuk a tésztán.



A pudingporokat elkeverjük 8 dl lében, a cukorral együtt, majd felfőzzük.  
Még forrón a meggy tetejére öntjük a krémet.



A morzsás réteg hozzávalóit összedolgozzuk és a krém tetején elosztatjuk.  
Ha kisült ízlés szerint tálaljuk!