

## Aszalt szilvás-almás lepény

1	120	1
Nehézség	Perc	tepsi

## Allergének:



## Hozzávalók

tésztához

- 300 g finomliszt
- 3 db tojássárgája
- 100 g porcukor
- 200 g sütőmargarin
- só

töltelékhez

- 1.5 tisztított alma
- 30 g vaj
- 100 g cukor
- 150 g aszalt szilva
- 3 db tojásfehérje
- 2 ek. zsemlemorzsa



1. A tészta hozzávalóit összegyűrjük, 2 cipót formázunk, és legalább 1 órára hűtőben pihentetjük.
2. Míg a tészta "pihen", elkészítjük a tölteléket: Az almát feldaraboljuk, a vajon puhára pároljuk. Mikor elkészült, a tűzről levéve a cukorral megszórjuk. Ha kihűlt, óvatosan összekeverjük a vízben megfőtt, kimagvált aszalt szilvával és a tojásfehérjéből készült habbal.
3. Az egyik tésztacipót kinyújtjuk egy közepes tepsiben, megszórjuk a zsemlemorzzával, a tölteléket elegyengetjük rajta, majd a másik "cipót" nagy lyukú reszelővel a tetejére reszeljük.
4. Előmelegített sütőben készre sütjük.



Google Play



App Store

