

## Reszelt almás

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

50 dkg süteményliszt  
25 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
3 tojássárgája  
1 vaníliás cukor  
1 csomag sütőpor

#### Töltelék:

1 kg alma  
15 dkg sütőcukor  
3 tojásfehérje  
Dióyi vaj



### Készítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, a tojássárgájákkal, a cukorral és a vaníliával rugalmas, de kicsit keményebb tésztát gyúrunk. Legalább fél órát pihentetjük.

Míg a tészta pihen, addig az almát lereszeljük. Dióyi vajon, 5 dkg cukor hozzáadásával megpároljuk. Felhasználásig félre tesszük és jó lehűtjük.

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük 10 dkg cukorral.

Egy közepes tepsit kikenünk margarinnal, és liszttel megszórjuk.

A tésztát két részre osztjuk. A nagyobbik részt nagy lyukú reszelőn a tepsibe reszeljük, egyenletesen szétterítjük, és a párolt almát rákenjük. A tojásfehérjéből vert cukros habot az alma tetejére simítjuk, majd a tészta másik részét a habtetejére reszeljük.

A sütőt előmelegítjük 190 C°-ra, és szép aranybarna színűre sütjük a süteményünket. Mikor megsült, még melegen megszórjuk porcukorral. Megvárjuk, míg langyosra hűl, aztán kockákra szeleteljük.

Ha édesebben szereti valaki, vagy az alma savanyúbb, akkor lehet az almához több cukrot tenni. Kevés citrom levét is adhatunk az almához a pároláskor, így nem barnul meg,

Rendkívülien finom, nagyon szereti mindenki, akiknek sütni szoktam.