

## Nagyon finom habos almás

### Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt  
15 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
1 csomag sütőpor  
2 egész tojás  
2 csomag vaníliás cukor  
Kevés tejföl

### Krém:

5 dl tej  
2 vaníliás pudingpor  
2 tojás  
15 dkg vaj  
15 dkg sütőcukor

### Töltelék:

1 kg alma  
Diónyi vaj  
10 dkg sütőcukor



### Készítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, majd a tojással, a sütőcukorral, a vaníliás cukorral, és kevés tejföllel összegyúrjuk.

Legalább fél órát pihentetjük, 3 lapot sütünk belőle. (kb.28x40cm)

Míg a tésztánk pihen, elkészítjük az alma töltelékét. Az almát elreszeljük, diónyi vajon megpároljuk, majd hozzákeverjük a cukrot. Aki szereti, az fahéjat is tehet bele. Kihűtjük.

A krémet is megcsináljuk. A tejben elkeverjük a pudingport, a tojások sárgáját, és megfőzzük, még forrón hozzáadjuk a tojásfehérjék kemény habját. A vajat és a sütőcukrot kikeverjük és a kihűlt pudingos krémhez adjuk.

A tésztából 3 lapot sütünk, majd ha kihidegszik, megtöltjük. Az alsó lapra a krém kerül, rá a második lap, erre a párolt alma, majd a harmadik lap. A tetejét vastagon megszórjuk porcukorral. Pár óra múlva felszeleteljük.

Fontos, hogy a krém kerüljön az alsó lapra, a másodikra az alma, mert ha az alma kerül alulra, akkor meglágyul az alsó tészta. Mikor a fotót készítettem, akkor tanultam meg ezt a saját hibámként.

Nagyon finom süti, lehet mélyhűtőbe tenni is.