

## Rétes hajtogatott leveles tésztából

### Hozzávalók:

30 dkg simaliszt  
25 dkg margarin  
1 db tojássárgája  
2 evőkanál tejföl  
1 kávéskanál só  
1 kávéskanál cukor  
1 dl langyos ecetes víz

### Töltelék:

80 dkg kimagozott meggy  
5 db reszelt alma  
Cukor  
Zsemlemorzsza  
1 diónyi zsír



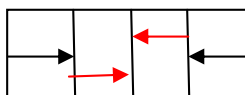
### Elkészítés:

A simalisztet tálba szitáljuk. A tojássárgáját, tejfölt, sót, cukrot összekeverjük, és a liszthez adjuk, majd langyos ecetes vízzel gyúrjuk össze. Vigyázzunk, hogy a tészta állaga ne legyen túl kemény. Jól ki kell dolgozni, sima könnyű tésztává. Letakarjuk és félórát hideg helyen pihentetjük. Míg pihen a tészta, addig a margarint kenhetővé keverjük.

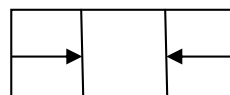
A rétes tésztánkat a pihenési idő letelte után nagy tányér alakúra kinyújtjuk, és rákenjük a margarint. Feltekerjük, mint egy bejglit, majd azonnal téglalap alakúra nyújtjuk, és 4 rétegben hajtogatjuk. 20 percig pihentetjük, majd újra kinyújtjuk, és 3 rétegűre hajtogatjuk. Ismét 20 perc pihenés következik, és ismét hajtogatás, majd újból pihenés, hajtogatás, és pihenés.



feltekerve



4 rétegű hajtogatás



3 rétegű hajtogatás

Az utolsó pihenés után három részre vágjuk a tésztát, és egyenként nyújtjuk ki, és töltjük meg.

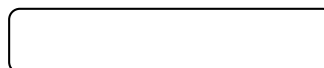
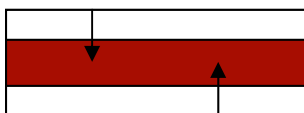
A pihentetés alatt elkészítjük a tölteléket. A meggyet kimagozzuk, lecsöpögtetjük, a felhasználás előtt pedig kinyomjuk a levét. (Lehet fagyasztott meggyből is készíteni.)

Az almát meghámozzuk, és elreszeljük, a felhasználás előtt a levét ennek is kinyomjuk.

A zsírt felmelegítjük, és a zsemlemorzsát rászórjuk. Állandó kevergetés közben hozzáadunk 2 evőkanál forró vizet, majd tovább kevergetve világosra pirítjuk, és kihűtjük.

A tepsit kikenjük margarinnal. A sütőt előmelegítjük 200 C°-ra.

A tészta egyik darabját téglalap alakúra nyújtjuk, és a közepét hosszában szórjuk a pirított morzsával. Erre ráterítjük a kimagozott és kinyomkodott meggyet, bőven megszórjuk sütőcukorral, majd a tészta üresen maradt részeit ráhajtogatjuk a töltelékre, először egyik oldalról, majd a másik oldalról, úgy, hogy a tészta részek fedjék egymást, és behelyezzük a tepsibe.



A másik két tésztával is hasonlóan járunk el. Ebből az adagból 2 meggyes és 1 almás tekercs lesz, de másféle töltelékkel is tölthetjük. A tetejüket megkenjük felvert tojásfehérjével. Forró sütőben légkeverésen sütjük, ha szükséges a sütés félidejében mérsékeljük a hőt. Szép aranszínűre sütjük. Megszórjuk porcukorral és kihűlés után szeleteljük.