

Rácsos meggyes pite

Elkészítési idő: 1 óra

Mennyiség: 18 szelet

Hozzávalók:

Tésztához:

- 45 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 1 tojás sárgája
- 1 tasak porélesztő
- 10 dkg cukor
- 1 dl tejföl
- csipet só

Töltelékhez:

- 75 dkg magozott meggy
- 10 dkg cukor
- 3 ek étkezési keményítő
- csipet fahéj
- 1 tojás a tészta megkenéséhez
- 5 dkg darált háztartási keksz

Elkészítés:

1. A vaját kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet és elmorzsoljuk. A tejfölbe keverjük a porélesztőt.
2. A tojássárgát, a sót, a cukrot és a tejfölös-élesztős keveréket a lisztes alaphoz adjuk és jól összegyúrjuk. Fél órára hűtőbe tesszük.
3. A sütőt előmelegítjük 175 °C-ra.
4. A tésztát két részre vesszük, az egyik kicsit nagyobb, a másik kicsit kisebb legyen.
5. Egy közepes méretű tepsit kikenünk vajjal. A nagyobb tészta darabot a tepsinek megfelelő méretűre nyújtjuk. Beleegyengetjük a tepsibe és megszórjuk a darált háztartási keksszel.
6. A meggyet a cukorral és fahéjjal felforraljuk, hozzáadjuk a kevés hideg vízben elkevert étkezési keményítőt és egy kicsit főzzük.
7. Amíg hűl elkészítjük a rácsot a pite tetejére. Ehhez vékonyra kinyújtjuk a tésztát, úgy hogy tepsi hosszúságú legyen de ne legyen egészen olyan széles. A [tésztarácsozót](#) erősen rányomjuk és végiggörgetjük a tésztán. Az így kapott lyukacsos tésztát kézzel kicsit széthúzzuk.
8. A kekszmorzsára tesszük a meggyes tölteléket, majd a rácsot egy sodrófa segítségével a töltelék tetejére tesszük. Megkenjük tojással.
9. Előmelegített sütőben 30-35 percig sütjük.