

Édes burger

Kb. 7 darab



Könnyű

max. 40 perc

**Meggyzósához:**

350 g magozott meggybefőtt

150 ml meggybefőtt leve

1/2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

60 g barna cukor

1 ek. Dr. Oetker Gustin étkezési keményítő

1 csipet fahéj

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

Kenéshez:

némi víz

Krémhez:

300 ml hideg tej

1 tasak Dr. Oetker Aranka Krém Vaníliaízű

Ezenkívül:

1 db tojás (felverve)

némi jégcukor

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A meggybefőttet lecsepegtetjük, a meggy levét felfogjuk. Egy főzőedényben a meggy levéhez hozzáadjuk a citromhéjat, a barna cukrot, az étkezési keményítőt, a fahéjat és az egészet sűrű masszává főzzük. A meggyet a masszához keverjük és rövid ideig pároljuk. A leveles tésztát kitekerjük. A tészta egyik oldalát vízzel megkenjük és összehajtjuk. Egy kb. 7,5 cm átmérőjű kiszűrőforma segítségével 7 lapot kiszűrünk és egy margarinnal enyhén kikent sütőformába helyezzük. A lapokat tojással megkenjük és jégcukorral megszórjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a leveles tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: Kb. 200°C (előmelegítve)

Légkeveréses: Kb. 180°C (előmelegítve)

Gáz: 4-5. fokozat (200°C, előmelegítve)

Tepsi pozíciója: Középre

sütés: Kb. 14 - 16 Perc

Sütés után a tésztát sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Krém: Egy keverőedénybe tesszük a kimért tejet, majd a krémport és a tasakon lévő utasítás alapján felverjük. A leveles tésztalapokat félbe vágjuk és az alsó lapon a kihűlt meggyzószt egyenletesen elosztjuk, tetejére kanalazzuk a krémet, majd a felső tésztalappal befedjük. A kész süteményt a legjobb ízhatás miatt legalább 1 órára tegyük hűtőbe fogyasztás előtt.