

Meggyes Retes

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 2/10

Meggyes retes, ekşi kirazlı ince yufkaya sarılabve dilimlenerek servis edilen klasik bir Macar strudel tatlısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 400 gr Vişne
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Galeta unu
- 40 gr Tereyağı

Yapılı

- Vişneyi şekerle karıştırıp 10 dakika suyunu süzdürün.
- Yufkaya galeta unu serpin, fazla meyve suyu hamuru ıslatmasın.
- Vişneli içi yayıp yufkayı 1 kulo yapın.
- Ruloyu yağlayıp pepsiye yerleştirin.
- Retesi 190°C fırında 25 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 12 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kirazlı suyunu süzüp galeta unu ile dengelemek ruloyu altından ıslatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt