



Hozzávalók:

a tésztához:

30 dkg finomliszt (a fele teljes őrlés liszt, Graham-liszt is lehet), csipetnyi só, 1 csomag sütőpor, 10 dkg kristálycukor (porcukor is lehet), 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél citrom reszelt sárga héja, 1 kiskanál citromlé, 1 tojás, 1 evőkanál tejföl

a töltelékhez,:

4 tojás, 20 dkg kristálycukor (porcukor is lehet), 2 evőkanál tej, 20 dkg darált dió

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a töltelék alá:

30 dkg sárgabaracklekvár

a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztához a lisztet a sóval, a sütőporral és a cukorral összeforgatjuk. A vajjal elmorzsoljuk, a jól megmosott citrom sárga héját belereszeljük, levéből 1 kiskanálnyi befacsarunk. A tojást egy pohárban fölverjük, felét a tészta lekenéséhez félretesszük. A többi a tésztához adjuk, majd a tejföllel jól kezelhető tésztát gyúrunk belőle. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük, míg a tölteléke elkészül.

2. Ehhez a tojások sárgáját egy tálban, a cukorral és a tejjel, elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Hozzáadjuk a diót. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egy keveset a diókrémmel jól elkeverünk, a többit pedig óvatosan forgatjuk bele.

3. Egy 25×35 centis tepsit kivajazunk - ha nincs ekkora tepsink, semmi baj, a nagy tepsit vajazzuk ki, de csak ekkora méretben. A tésztát kétharmad-egyharmad arányban kettévesszük. A nagyobbik részt enyhén meglisztezett gyúrolapon 25×35 centi nagyságúra nyújtjuk, a kikent tepsibe fektetjük. Ezt lekvárral megkenjük, a dióhabot egyenletesen rásimítjuk. A kisebb rész tésztát ugyanolyan vastagságúra nyújtjuk, mint az alsó lapot, majd csíkokra (szalagokra) vágjuk, és a tészta tetejét berácsoljuk vele. A tészta gyúrásakor félretett tojással a tésztát lekenjük.

4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 28-30 percig sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük. Hűlni hagyjuk. Kockákra vágva, porcukorral behintve tálaljuk.

Jó tanács: Ha a sütemény 1-2 napon át áll, egyre puhább, egyre finomabb lesz.

Kb. 35 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 159 kcal • fehérje: 3,0 gramm • zsír: 8,0 gramm • szénhidrát: 18,5 gramm • rost: 0,7 gramm • koleszterin: 37 milligramm