



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

2,5 dl tej, 4 dkg élesztő, 10 dkg porcukor, 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 tojássárgája, 1 tojás, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipetnyi só

##### a töltelékekhez:

20 dkg darált dió, 25 dkg kristálycukor, 2-3 csomag vaníliás cukor, 50 dkg tehéntúró, 2 tojássárgája, 30-35 dkg szilvalekvár, 1 dl tej, 1 csapott kiskanál őrölt fahéj

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, 1 kiskanál porcukrot szórunk bele, és 10 percre meleg helyre félretesszük (azaz felfuttatjuk az élesztőt).
2. A lisztet egy tálba szitáljuk, közepét kimélyítjük; ide kerül a maradék porcukor, a tojássárgája meg a tojás. Csipetnyit megsózzuk, majd a tejes élesztővel és az apránként hozzáadott olvasztott vajjal jól bedegasztjuk. Akkor jó, ha olyan lágy tésztát kapunk, amelyik elválik az edény falától. Letakarva, langyos helyen kb. 50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
3. A diót a cukor meg a vaníliás cukor felével összekeverjük. A túró a többi cukorral ízesítjük, a tojássárgájával gazdagítjuk. A szilvalekvárt kikeverjük, hogy könnyebben kenhessük.
4. A megkelt tésztát három részre osztjuk, majd egyet ezekből meglisztezett gyúrólapon akkorára nyújtunk, hogy pontosan beleférjen egy kb. 25×35 centis, margarinnal kikent tepsibe. A cukros diót egyenletesen rászórjuk, és a tejjel meglocsoljuk, hogy ne legyen száraz.
5. Erre tészta kerül, amit megkenünk szilvalekvárral. Ezt a harmadik tésztalappal befedjük, amire a túró kerül. Tetejét őrölt fahéjjal meghintjük, végül előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 perc alatt megsütjük. Elkészültét tűpróbával ellenőrizzük.

#### Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 3 napig, hűtőszekrényben 4-5 napig eláll.

- Lefagyasztható.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 363 kcal • fehérje: 6,7 gramm • zsír: 14,8 gramm • szénhidrát: 50,4 gramm •  
rost: 0,8 gramm • koleszterin: 88 milligramm