



### Hozzávalók:

60 dkg sárgarépa, 20 dkg dióbél, 15 dkg étcsokoládé, 15 dkg finomliszt, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 1 csomag vaníliás cukor, csipetnyi só, 3 narancs vagy citrom reszelt héja, 6 tojás, 15 dkg zsemlemorzsa, 1 csomag sütőpor a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a mázhoz:

25 dkg kristálycukor, 1 citrom leve

a díszítéshez:

3 evőkanál szárított ehető virág (készen kapható keverék, ehető virágok szirmaiból,

leveleiből stb. vegyesen), de ezt el is hagyhatjuk

1. A sárgarépát megtisztítjuk, apróra reszeljük. A diót és az étcsokoládét durvára vágjuk, egy kevés liszttel összeforgatjuk, hogy később ne süllyedjen a tészta aljára.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a kétféle cukorral és a sóval habosra keverjük, a narancshéjat hozzáadjuk. A tojásokat egyenként beledolgozzuk, majd először a zsemlemorzzával meg a sütőporral összeforgatott maradék lisztet, azután a diót, a csokoládát meg a répát keverjük hozzá.
3. Kikent, zsemlemorzzával behintett nagy tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 40 percig sütjük.
4. Ha kihűlt, citrommázzal bevonjuk. Ehhez a cukrot a citromlével addig kevergetjük, míg az teljesen fel nem oldódik benne. Egyenletesen a tésztára kenjük, és a szárítottvirágkeverékkel megszórjuk (ez el is maradhat). Ha a máz megdermedt rajta, főszeletelve tálalhatjuk is.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 193 kcal