

Tabány - készítette Morva Pálné (Csömör)



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg sertésháj, 1 kg finomliszt, 10 tojássárgája, 2 kis pohár tejföl, só

a töltelékhez:

50 dkg darált dió, 50 dkg porcukor, 10 tojásfehérje, reszelt citromhéj

a tetejére:

porcukor

1. A hájat ledaráljuk, majd a liszttel elmorzsoljuk. A tojássárgáját a tejföllel és egy kevés sóval összekeverjük, az előzőekhez adjuk és tésztát gyúrunk belőle, amit azután 6 cipóra osztunk.
2. Ezeket a cipókat egyenként téglalap alakúra, 3 milliméter vastagságúra kinyújtjuk, majd amilyen szorosan csak lehet, fölcavarjuk. Az így kapott kb.6 centi vastag rúdból azután levágunk egy kiflinek valót (egy rúdból kb. 12 kifli formálható), és 3-4 milliméter vastagságú kerek lappá nyújtjuk.
3. A töltelékhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük. A diót a porcukorral és egy kevés reszelt citromhéjjal összekeverjük, óvatosan a tojáshabba forgatjuk. Egy csíkban a tészták közepére halmozunk belőle, majd a tésztát két oldalról, nem túl szorosan ráhajtjuk.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (kb. 200 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. Amikor kihűlt, a tetejét porcukorral meghintjük.

kb. 72 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 148 kcal