



Forrás: Édességek Fotó: Budaházi László

Hozzávalók

a tésztához: 4 tojás, 8 dkg kristálycukor, 6 dkg finomliszt, 6 dkg darált dió

a töltelékhez: 15 dkg dióbél, 4 dl tej, 2 tojás, 1 csomag (4 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 14 dkg kristálycukor, 0,3 dl rum, 4 dl habtejszín, 2 dkg zselatinpor

a tetejére: tejszínhab

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor egyharmadával 2-3 perc alatt fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk. A lisztet meg a darált diót összekeverjük.
2. A kétféle tojásos masszát lazán egymásba forgatjuk, közben apránként a lisztes diót is hozzáadjuk. Sütőpapírral bélelt nagy tepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük.
3. Amikor kihűlt, levágunk belőle egy akkora csíkot, amekkorát egy őzgerincforma tetejére fektetünk majd, a maradékot pedig akkorára szabjuk, hogy a formát pontosan kibélelhessük vele. Az őzgerincformába alufóliát simítunk, a tésztát belefektetjük.
4. A töltelékhez a diót megpirítjuk, mert így jobban érvényesül az íze, azután ledaráljuk. A tejet a tojásokkal, a pudingporral meg a cukorral simára keverjük, sűrű krémmé főzzük. A tűzről lehúzzuk a diót, hozzáadjuk. A rummal ízesítjük, hűlni hagyjuk.
5. A tejszínhabot habbá verjük. A zselatint 1 deci hideg vízbe áztatjuk, majd addig melegítjük, amíg föl nem oldódik. A tejszínhabot a diókrémbe forgatjuk, 2-3 evőkanálnyit félreteszünk belőle. A zselatint a többibe csorgatjuk, és a tésztával bélelt formába simítjuk, a félretett diós piskótát a tetejére fektetjük, majd hűtőszekrényben kb. 1 órán át dermedtetjük.
6. Ezután a diólagutat deszkára borítjuk, a félretett krémmel körbekenjük. Tetejét

tejszínhabbal díszítjük; de rakhatunk rá félig csokoládéba mártott diógerezdeket is.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy szelet: 224 kcal • fehérje: 5,4 gramm • zsír: 14,0 gramm • szénhidrát: 19,0 gramm •
rost: 0,8 gramm • koleszterin: 99 milligramm