



Hozzávalók

a tésztához: 25 dkg finomliszt, 16 dkg szobameleg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg porcukor, 5 tojássárgája, fél csomag sütőpor

a tepszi kikenéséhez:

3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott evőkanál finomliszt

a töltéshez:

15 dkg szilva- vagy sárgabaracklekvár

a tetejére:

5 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg darált dió

1. A tésztához valókat összegyűrjük (jó ha a sütőport előre összekeverjük a liszttel, így oszlik el a tésztában a legjobban), letakarva 30 percre a hűtőszekrénybe tesszük.
2. Ezután enyhén meglisztezett gyúrolapon 25 x 32 centis lappá nyújtjuk. Kikent, belisztezett tepsibe fektetjük. Ezt úgy a legkönnyebb, ha a tésztát a nyújtófa köré tekerjük, és innen hengergetjük le a tepsibe. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15-18 perc alatt majdnem teljesen megsütjük.
3. Amikor kissé kihűlt, a lekvárral egyenletesen megkenjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a cukrot is hozzáadjuk, majd a darált diót is beleforgatjuk.
4. A lekvárral megkent tésztára simítjuk. Tetejét habkártyával vagy villával megcifráljuk. A sütőbe visszatoljuk, a lángot 25 °C-kal csökkentjük, és a süteményt még kb. 20 percig sütjük, pontosabban a tetejét szárítjuk. Ha kihűlt, forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk. Darált dió helyett mandulával vagy mogyoróval is készülhet.

kb. 28 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 198 kcal • fehérje: 3,6 gramm • zsír: 11,1 gramm • szénhidrát: 20,7 gramm •
rost: 0,6 gramm • koleszterin: 49 milligramm